

Zapečená rajčata

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g zralých rajčat

trochu másla

sůl

pepř

2 červené cibule

2 stroužky česneku

1 svazek petržele

0,5 svazku tymiánu nebo bazalky

75 g čerstvého strouhaného parmazánu

75 g strouhanky

10 lžic olivového oleje

Postup

Troubu předehřejeme na 200°C. Rajčata omyjeme a nakrájíme je na příčná kolečka široká asi 1 cm. Pak vymažeme kruhovou ohnivzdornou formu máslem a naskládáme do ní nakrájená rajčata tak, aby se částečně překrývaly. Výrazně osolíme a opepříme. Cibuli a česnek oloupeme. Cibuli nakrájíme na tenké kroužky a česnek na malé kostičky. Zeleninu pak rovnoměrně nasypeme na rajčata. Bylinky umyjeme, otřepeme je a pak je opatrně osušíme v utěrce. Lístky otrháme od stonků a ostrým nožem je nakrájíme na drobno. Bylinky promícháme s parmazánem, strouhankou a olejem na pastu, opatrně ochutíme - parmazán může být podle stupně své zralosti velmi kořeněný. Směs rovnoměrně rozdělíme na rajčata. Pečeme v horké troubě (plyn 3-4; teplota 180°C) asi 30 minut, až celá směs syrá a strouhanky zhnědne. Podáváme s chlebem.

Poznámka

Kdo má rád ostrá jídla, ten si do česneku přidá jednu chilli papričku, rozseká ji a rajčata jí posype.