

Pečená červená rajčata s omáčkou ``bešamel``

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g rajčat

0,5 vejce

15 ml oleje

0,2g pepře

5 g zelené petržele.

10 g mouky

200 ml jogurtu

20 g sýra

2 g soli

Postup

Zhotovíme omáčku tak, že v horkém tuku (10g porce) zasmažíme mouku. Rozředíme jogurtem a zahříváme do varu za neustálého míchání. Vsypeme nastrohaný sýr, sejmeme z ohně a zahustíme vejci. Dochutíme solí, pepřem a jemně nasekanou petrželí. Umytá rajčata nakrájíme na kroužky o tloušťce 1cm. Osolíme, obalíme v mouce a osmažíme. Vložíme na olejem pomaštěný plech a zalijeme zhotovenou omáčkou. Jídlo zapečeme na deset minut.