

Rajčata po provensálsku

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

8 větších pevných rajčat

sůl

mletý pepř

tymián

olej

3 stroužky česneku

60 g strouhaného sýra

2 lžíce strouhanky

máslo

Postup

Omytá rajčata rozpůlíme, lžičkou vybereme měkký vnitřek a necháme vykapat. Srovnáme do misky vymaštěné olejem, vnitřky osolíme, okořeníme pepřem a tymiánem a posypeme jemně nakrájeným česnekem. Pečeme v troubě asi 10 minut. Sýr promícháme se strouhankou a usekanou petrželkou a rozdělíme do podušených rajčat. Poklademe lupínky másla a dopečeme. Podáváme horké jako přílohu k přírodním úpravám mas.