Rajčata zapečená se zelenou strouhankou

Bylinky 8/2016

Ingredience

- rajče — 10
- 50 g sýru parmazánového typu
- strouhanka — 2 lžíce
- velká hrst bazalky
- sůl, čerstvě mletý pepř
- olej olivový

Postup

Rajčatům ostrým nožem vyřízneme zelené bubáky. Odkrojíme jim horní část, na plech položíme pečící papír a na něj rajčata vyříznutými bubáky dolů. Strouhanku smícháme s nastrouhaným sýrem a nasekanou bazalkou. Na rajčata navrstvíme zelenou strouhanku, posolíme, opepříme a pokapeme olivovým olejem. Pečeme v troubě vyhřáté na 190 st. C cca 15 minut.

Zdroj: cilka.eu