Ryzce marinované (Pappa al pomodoro)

Ingredience

- rajče — 0,5 kg
- 4 krajíce pšeničného chleba
- česnek — 2 stroužek
- 3 lístky bazalky
- 5 ryzců
- olej olivový
- Šťáva z půlky citrónu
- Sůl, pepř

Postup

Ryzce nakrájíme na plátky a necháme marinovat v dresinku z citrónové šťávy a stejného množství olivového oleje. Rajčata krátce spaříme, oloupeme a nakrájíme na kusy. Dáme ne studený olej s celými stroužky česneku a několika lístky bazalky. Lehce osolíme. Necháme teplotu pomalu stoupat, až obsah hrnce přivedeme k varu. Chleba nakrájíme na větší kostky, lehce pokapeme olejem a dáme péct do trouby, dokud nezezlátne. Ve chvíli, kdy začnou rajčata v hrnci vřít, přidáme k nim kostky chleba. Pak vše necháme péct v troubě na 150 st. C asi 20 minut. Vyjmeme lístky bazalky a stroužky česneku. Poklademe plátky ryzců. Můžeme servírovat teplé i studené.

Zdroj: cilka.eu