



Pečená rajčata s parmezánem

Ingredience

keříčková rajčata: **300 g**
strouhaný parmezán: **3 PL**
čerstvý tymián - snítka: **1 ks**
lístky bazalky: **6 ks**
olivový olej: **4 PL**
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujeme

Rajčata nakrájíme na poloviny, vyskládáme na plech vyložený pečicím papírem, který jsme lehce potřeli olivovým olejem, řznou stranou nahoru. Osolíme, opepříme, posypeme parmezánem, lístky tymiánu a nadrobno nasekanou bazalkou. Rajčata pokapeme olivovým olejem a upečeme při teplotě 200 °C asi 15...

Pečená rajčata s parmezánem - recept

Rajčata nakrájíme na poloviny, vyskládáme na plech vyložený pečicím papírem, který jsme lehce potřeli olivovým olejem, řznou stranou nahoru. Osolíme, opepříme, posypeme parmezánem, lístky tymiánu a nadrobno nasekanou bazalkou. Rajčata pokapeme olivovým olejem a upečeme při teplotě

200 °C asi 15 minut.

Pečená rajčata s parmezánem jsou vhodná jako příloha k rybě, masu nebo jako lehká večeře.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí