



Zapečené bagety s rajčaty

Ingredience

světlá bageta: 2 ks
rajčata: 2 ks
tvrdý sýr (gouda, čedar,...): 150 g
stroužky česneku: 1 ks
olivový olej: 2 PL
sůl
pepř
bazalka

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Rajčata na spodní straně nakrojíme do kříže, spaříme vroucí vodou a oloupeme. Rajčata pokrájíme na menší kusy a promixujeme společně s prolisovaným česnekem, olivovým olejem, trochou soli, pepře a bazalky. Přimícháme nastrohaný sýr. Troubu rozejdeme na 200 °C - funkce gril. Bagety podélně...

Zapečené bagety s rajčaty - recept

Rajčata na spodní straně nakrojíme do kříže, spaříme vroucí vodou a oloupeme. Rajčata pokrájíme na menší kusy a promixujeme společně s prolisovaným česnekem, olivovým olejem, trochou soli,

pepře a bazalky. Přimícháme **nastrouhaný sýr**. Troubu rozežřejeme **na 200 °C - funkce gril**.

Bagety podélně rozpůlíme, potřeme připravenou směsí a **zapečeme pod grilem 8 - 10 minut**.

Zapečené bagety s rajčaty můžeme různě obměňovat např. přidáním mozzarely, rozmarýnu, tymiánu, jarní cibulky nebo chilli.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí