

ZAPÉKANÁ RAJČATA SE SÝREM RICOTTA A GRAN MORAVIA

DÁŠA JANOVSKÁ PRO GRAN MORAVIA



© Dáša Janovská pro Gran Moravia

Suroviny

4 velká masitá rajčata

1 stroužek česneku

200 g ricotty

1 polévková lžíce olivového oleje

1 polévková lžíce bazalky (pažitky)

sůl, pepř

strouhaný sýr Gran Moravia

Rajčata plněná ricottovým krémem.

Příprava:

Předehřejte troubu na 200 °C. Z rajčat odřízněte vrchní část, vnitřek vydlabejte, osolte, opepřete. Dužinu nakrájejte na kostičky. Utřený česnek smíchejte s ricottou, olivovým olejem, bazalkou a rajčaty. Naplňte vydlabaná rajčata, pokapejte olivovým olejem, přikryjte uříznutými kloboučky. Zapékejte 20 minut, před dokončením zasype strouhaným sýrem Gran Moravia, nechte zgratinovat.



PŘEDKRMY



ZELENINA



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST