

Rajčatové tapenade

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Cherry rajče 1 balení
- Olivy 2 hrst
- Tvrdý sýr kvalitní 100 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

V míse smíchejte nakrájené olivy, nahrubo nastrouhaný tvrdý sýr, sůl, bílý pepř a olivový olej. Dobře smíchejte a nechte chvilku odstát, ať se spojí chutě.

Vydlabávatkem vydlabejte rajčata a naplňte jejich olivovou směsí. Víčka odložte a z poloviny nimi překryjte rajčata.

Na závěr posypte sekanou petrželkou.