

Čekankový salát s pečenými rajčaty II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Rajčata 4 ks
- Olivový olej 1 ks
- Sušený tymián 3 lžička
- Malé čekankové puký 2 ks
- Máslo 1 lžíce
- Menší červená cibule 1 ks
- Menší žlutá cibule 1 ks
- Šťáva z limetky 1 ks
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Pepr - dle chuti 1 špetka
- Nasekaný kopr 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rajčata spařte, oloupejte a nakrájejte na měsíčky. Rozložte je do pekáčku vytřeného olivovým olejem, posolte, posypejte tymiánem, zakapejte olejem a vložte na 15 minut do trouby vyhřáté na 180°C. Čekanku rozeberte a poduste chvíli na másle. Cibule oloupejte a nakrájejte na jemné proužky. Podušenou čekanku, pečená rajčata a cibulové kroužky zlehka smíchejte, salát osolte a opepřete, zakapejte olejem a limetkovou šťávou a posypejte sekaným koprem. Podávejte s čerstvým tmavým pečivem.

