

Polosušená rajčata s bylinkovou strouhankou II.

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Soudková cherry rajčata 200 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Mořská sůl 1 lžička
- Toastový chleba 2 plátek
- Tymián (stonky) 2 ks
- Pepř 1 špetka
- Soudková cherry rajčata 200 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Mořská sůl 1 lžička
- Toastový chleba 2 plátek
- Tymián (stonky) 2 ks
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Rajčata nakrájejte na polovinu. Rozložte je na plech vyložený pečícím papírem a řezem nahoru. Potřete je olejem a posypejte solí. Vložte do trouby a sušte asi 45 minut při teplotě 150°C. Mezitím rozdrobte toastový chleba a smíchejte ho s nasekanými lístky tymiánu. Touto směsí posypte rajčata a

ještě 10 minut peče.