

Rajčata ve smetaně

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Jarní cibulka 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Citrón 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Bazalka 1 hrst
- Oregano 1 ks
- Petržel 1 ks
- Zakysaná smetana 1 ks
- Rajče 1 kg
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rajčata omyjeme a nakrájíme na měsíčky. Cibulku očistíme, nasekáme najemno a s rajčátky promícháme. Česnek oloupeme a prolisujeme. Z citronu vymačkáme šťávu.

Ve smetaně rozmícháme olej, utřený česnek, citronovou šťávu, sůl a pepř podle chuti. Nakonec vmícháme nasekané bylinky.

Rajčata rozdělíme do misek a zalijeme smetanovou zálivkou.