Rajčata s česnekem a nivou

Kategorie: Zdravá strava

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- Niva 200 g
- Rajče 8 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Provensálské koření 1 lžička
- Česnek 4 stroužek
- Olivový olej 3 lžíce
- Petržel 1 ks
- Grilované maso 1 ks
- Toast 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Olivový olej, česnek, sůl, provensálské koření a pepř dobře promícháme a necháme uležet.

Rajčata nakrájíme na kousky, vložíme je do větší misky a opatrně promícháme s uleželou marinádou. Pak je servírujeme do menších misek nebo na talířky.

Na takto připravená rajčata nastrouháme nahrubo nivu, ozdobíme je petrželkou nebo celerovou natí a podáváme.

Rajčata s česnekem a nivou podáváme s toasty, ale vhodná je i ke grilovaným masům.