

Rajčata s nivou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Niva 150 g
- Bazalka 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Rajče 15 ks
- Česnek 5 stroužek

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Česnek oloupeme a rozdrtíme. Nivu nastrouháme.

V menší misce rozmícháme olej s česnekem a bazalkou. Marinádu necháme uležet v lednici. Můžeme ji klidně připravit předem.

Rajčata omyjeme a rozčtvrtíme. Pokud jsou větší, nakrájíme je na osminky. Rajčata naskládáme je hluboké mísy. Osolíme je, opepříme a nakonec zalijeme česnekovou marinádou. Nivu nastrouháme.

Těsně před podáváním posypeme marinovaná rajčata bohatě nivou a ještě špetkou bazalky. Rajčata s nivou jsou vynikající přílohou k nasucho opečeným toastům z večky, který namáčíme do marinády. Skvělé jsou také s čerstvým chlebem s máslem.