

Grylované rajčata s parmazánem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- rajče 8 ks
- máslo 40 g
- parmazán 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu rozejdeme na 200 stupňů. Pečící plech potřeme olejem. Vršek rajčat nařízneme do hloubky asi 1/2 cm ve tvaru kříže. Položte je na plech řezem nahoru a přibližně 15 minut je pečte. Potom do řezu vložte lžičku bylinkového másla. Parmezán jemně nastrouháme a posypte jím rajčata. Zvyšte teplotu na 250 stupňů a přibližně 5 minut nejlépe pod grilem dopečte.

Poznámka:

máslo promíchané s provensálskými bylinkami