Rajčatové bagetky

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 2

- rajčata 500 g
- podle potřeby škrob 1 ks
- podle chuti sůl 1 ks
- trocha koření na pizzu 1 ks
- bageta 2 ks
- tvrdý sýr 100 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Hodně zralá rajčata spaříme a oloupeme z nich slupku. Oloupaná rajčata potom nakrájíme nadrobno a vaříme do zhoustnutí. Můžeme je dle potřeby zahustit škrobem rozmíchaným v trošce vody. Pokud nemáme zralá rajčata, můžeme směs udělat i z protlaku, ale z čerstvých rajčat je chutnější.
Uvařená rajčata osolíme a přidáme koření na pizzu. Směs namažeme na krajíčky nakrájené z bagety, posypeme sýrem a zapékáme v troubě, dokud se sýr nerozpustí. Můžeme podávat teplé i studené.