

Pečená rajčata s makarony

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- rajčata 1 kg
- olej olivový 4 lžíce
- česnek 4 stroužek
- tymián 1 lžička
- makarony 0.5 balení
- trocha parmazán strouhaný 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rajčata omyjeme a podélně rozpůlíme. Velký plech vyložíme pečicím papírem a rajčata na něj naskládáme řezem nahoru. Pokapeme je olivovým olejem a rovnoměrně posypeme česnekem nakrájeným na malé kousky.

Tymián odrhneme na malé lístečky a jimi rajčata posypeme. Plech vložíme do vyhřáté trouby a při 140 °C necháme péct asi 2 hodiny.

Makarony uvaříme v osolené vodě a podáváme s pečenými rajčaty.

Nakonec každou porci lehce posypeme jemně strouhaným parmazánem.

Poznámka:

Upečená rajčata se dají rozmixovat nebo je lze podávat jen s bagetou, a to jak teplá, tak i studená. Místo tymiánu můžeš na rajčata nanést trochu bazalkového pesta.