

Rajské toasty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sýr 100 g
- cibule 1 ks
- vejce 2 ks
- rajčata 8 ks
- máslo 2 lžíce
- bageta 1 ks

Doba přípravy: 6 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na másle osmahneme nadrobno pokrájenou cibuli. Rajčata vložíme na několik minut do vroucí vody, než praskne slupka. Potom je vyjmeme a slupku odstraníme.

Rajčátka pokrájíme na malé kousky a dusíme na cibulce, až rajčatová směs zhoustne (asi 10 minut). Směs necháme chvilku prochladnout, přidáme do ní rozšlehaná vejce a nastrouhaný sýr. Nakonec směs osolíme a řádně promícháme.

Veku nakrájíme a jednotlivé plátky potíráme rajčatovou směsí. Narovnáme je na plech a dáme zapékat do předehřáté trouby asi na 15 – 20 minut.