

Rajčatový nákyp

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Celozrné těstoviny 120 g
- Cherry rajčata 1 balení
- Rajčata 2 ks
- Bílky 4 ks
- Ementál 6 plátek
- Olej 1 ks
- Česnek, cibule 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Bazalka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 3

Postup:

Těstoviny vaříme max. 5 minut a necháme asi 2-3 min. dojít. Mezitím si připravíme základní rajčatovou omáčku. Na lžičce oleje necháme zpěnit na drobno pokrájenou cibuli. Následně přidáme na plátky pokrájený česnek, který chvíli restujeme spolu s cibulí. Nyní je čas přidat na drobno nakrájená cherry rajčata (komu vadí slupky, rajčata nejdříve spaří a slupky oloupe). Vaříme na mírném ohni, dokud se rajčata nerozvaří. Nakonec dochutíme muškátovým oříškem, pepřem, lehce osolíme a rozmixujeme (omáčka by měla být hustá). Dále ještě zbývá zbytek rajčat nakrájet na tenká kolečka a vyšlehat tuhý sníh ze 4 bílků. Do vyložené zapékové misky vložíme ½ z těstovin. Zalijeme rajčatovou omáčkou, proložíme 2 plátky ementálu, přidáme ½ z vyšlehaných bílků a poklademe nakrájená rajčata. Posypeme kořením dle chuti a celý proces znovu opakujeme. Na poslední vrstvu rajčat můžeme opět položit sýr. Pečeme raději pomalu, tzn. na 180° přibližně 30 minut (dle trouby).