

Provensálská gratinka

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- rajče 4 ks
- sýr Mimolette 300 g
- lilek 2 ks
- provensálské bylinky 1 lžíce
- olivový olej 4 lžíce
- česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Lilky omyjeme a nakrájíme na tenké plátky. Rozehřejeme teflonovou pánev a plátky lilků na ní nasucho opražíme. Sýr nastrouháme na hoblinky. Rajčata omyjeme a nakrájíme na silnější plátky. Troubu rozehřejeme na 200 °C. Česnek oloupeme, prolisujeme a smícháme s lžící olivového oleje.

Zapékací misku vymažeme připravenou směsí z česneku a oleje. Postupně do ní vrstvíme plátky rajčat, lilku a sýra, dokud suroviny nevyčerpáme. Poslední vrstvu posypeme bylinkami a zalijeme zbylým olejem.

Zeleninu pečeme asi 30 minut. Ihned podáváme a jednotlivé porce zdobíme čerstvými bylinkami a hoblinkami sýra.