

Pečená cherry rajčátka s žervé

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- čerstvá bazalka 1 hrst
- žervé 1 lžíce
- extra panenský olivový olej 1 lžíce
- cherry rajčátka 250 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cherry rajčátka napůlíme, lehce osolíme, promícháme s olivovým olejem a čerstvou bazalkou.

Rajčátka vložíme do zapékací mističky a pečeme asi 15 minut, dokud nejsou poloměkká. V této chvíli přidáme asi lžíci žervé, trochu promícháme a necháme dalších asi 5 minut péct.

Pečená cherry rajčátka s žervé poté vyndáme, ozdobíme čerstvou bazalkou a podáváme k masu, sýru či rybě.