

Salát s pečenými rajčaty a chlebem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Cherry rajčata 500 g
- Bílý chleba 250 ml
- Česnek 12 stroužek
- Olivový olej 2 lžíce
- Bílý balzamikový ocet 1 lžíce
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Olivový olej 60 ml
- Voda 2 lžíce
- Rukola 125 g
- Prošuto 12 plátků
- Parmazán 2 hrst

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Nejdříve si přehřejte troubu na 160°C a pak se pusťte do ostatního. Rajčata nakrájejte na půlky, chleba natrhejte na kousky a oddělte 12 stroužkami česneku, ale nechte je ve slupce.

2. Rajčata, chleba, česnek a olej a bílý balzamikový ocet dejte do mísy a opatrně a pečlivě všechno promíchejte. Vložte plech pečícím papírem, rozprostřete na něj ochucená rajčata, chleba a česnek a pečte 40 minut nebo až je chleba opečený a křupavý.

3. Po 40 minutách vyndejte z trouby. Z plechu vyberte stroužky česneku a vymačkejte ze slupky pečený česnek do mísy. Pomalu k tomu přidejte olej a mixujte, až vznikne hladký krém. Nakonec ho ještě promixujte s vodou a bílým balsamickým octem, aby nebyl hustý.

4. Pečená rajčata přendejte do mísy, proházejte je s lístky rukoly a rozdělte salát na talíře. Pokapte ho česnekovým dresinkem a každou porci ozdobte třemi plátky prošuta a posypte strouhaným parmazánem.