

Smaragdová rajčata

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Rajčata 1 kg
- Sýr 300 g
- Olivový olej 1 ks
- Káva Nescafé 2 lžíce
- Sůl, pepř, bazalka - dle chuti 1 špetka
- Krystalový cukr 10 g
- Suché bílé víno 1 sklenice

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Zhruba stejně velká rajčata spařte horkou vodou, oloupejte je a nakrájejte na čtvrtiny.
2. Rajčata vložte do rozpáleného olivového oleje, zasypte je cukrem, kávou a bazalkou a takto připravené je pak orestujte.
3. Mezitím si připravte studenou polevu z olivového oleje, vína a čerstvé, nadrobno pokrájené bazalky.
4. Teplá rajčata rozložte na talíř a zalijte je připravenou polevou. Ještě teplá posypte strouhaným sýrem a dozdobte listy ledového salátu.

5. Teplá smaragdová rajčata podávejte jako předkrm s opečenou bagetou v česnekovoparmazánové krustě.