

Zeleninové tousty se sýrem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Toustový chléb 1 ks
- Rajčata zralá 10 ks
- Cibule 2 ks
- Bylinky dle chuti 1 hrst
- Sušené oregáno 1 špetka
- Tvrdý sýr 150 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Snídaně

Země: Česká republika

Postup:

Rajčata spaříme vroucí vodou, oloupeme a nakrájíme na kousky. Na troše oleje osmažíme pokrájenou cibuli do zesklivatění, přidáme rajčata, osolíme, opepříme, okořeníme oregánem, promícháme a dusíme, dokud se nevypaří většina vody z rajčat. Necháme vychladnout. Zatím nastrouháme sýr a posekáme bylinky, případně nakrájíme veku. K vychladlým rajčatům přidáme celé vejce, sýr, bylinky a dobře promícháme. Kdo rád ostřejší, může přidat špetku chilli nebo kousek nadrobno pokrájené feferonky. Směs natíráme na krajíčky veku nebo toustového chleba a klademe na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme asi na 5 - 7 minut do trouby vyhřáté na 200°C na nejvyšší polohu. Podáváme teplé i studené, ale teplé jsou lepší.