

Zeleninová pochoutka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Cuketa 1 ks
- Brambory 3 ks
- Rajčata 4 ks
- Česnek 2 ks
- Cibule 2 ks
- Tvrdý sýr 100 g
- Balkánský sýr 100 g
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Sušená bazalka 1 hrst
- Olivový olej 1 lžíce
- Zelená petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Bulharsko

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce do poloměkka a oloupeme. Oloupané brambory, cuketu, rajčata a cibuli nakrájíme na kolečka, jsou-li moc velká, přepůlíme je. Česnek nakrájíme na drobné kousíčky, tvrdý sýr na tenké čtverečky nebo obdélníčky, balkánský sýr na kostičky. Pekáč nebo zapékací misku vytřeme olejem a naskládáme do ní nastrídačku brambory, cuketu, rajčata, cibuli a tvrdý sýr. Posolíme, opepříme, posypeme bazalkou a kostičkami balkánského sýra. Nakonec pokapeme olejem a vložíme do trouby vyhřáté na 200°C. Pečeme 30 minut. Na talíři posypeme zelenou petrželkou.