

Salát s pečenými rajčaty a chlebem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Cherry rajčátka 500 g
- Bílý chléb 250 g
- Česnek 12 stroužek
- Olivový olej 2 lžíce
- Bílý balsamický ocet 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Olivový olej 60 ml
- Bílý balsamický ocet 1 lžíce
- Voda 2 lžíce
- Rukola 125 g
- Prošut + Parmezán 12 plátků

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdřív si předehřejte troubu na 160°C a pak se pusťte do ostatního. Rajčata nakrájíte na půlky, chleba natrháte na kousky a oddělíte 12 stroužků česneku, ale necháte je ve slupce.

Rajčata, chleba ,česnek, olej a bílý balsamický ocet dám do mísy a opatrně, ale pečlivě vše promíchám. Vyložím plech pečícím papírem, rozprostřu na něj ochucená rajčata, chleba a česnek a peč 40 minut nebo až je chleba opečený a křupavý.

Po 40 minutách vyndám z trouby. Z plechu vyberu stroužky česneku a vymačkám ze slupky pečený česnek do mísy. Pomalu k tomu přidávám olej a mixuju, až vznikne hladký krém. Nakonec ho ještě promixuju s vodou a bílým balsamickým octem, aby nebyl hustý.

Pečená rajčata přendám do mísy, proházím je s lístky rukoly a rozdělím salát na talíře. Pokapu ho česnekovým dresinkem a každou porci ozdobím třemi plátky prošuta a posypu strouhaným parmazánem.