

Zapečená rajčátka s parmazánem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- cherry rajčátka 500 g
- rané malé brambory 400 g
- sůl a pepř 1 špetka
- olivový olej 4 lžíce
- cukr 1 špetka
- nastrouhaná pomerančová kůra 1 lžička
- strouhanka 50 g
- máslo 2 lžíce
- nastrouhaný parmazán 50 g
- tymián 1 snítka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Rajčata překrojíme napůl. Brambory uvaříme ve slupce v osolené vodě do poloměkka. Necháme je vychladnout a přepůlíme.

V misce smícháme olivový olej se solí, pepřem a cukrem a pomerančovou kůrou. Rajčata a brambory narovnáme do zapékací misky a na řezu je potřeme ochuceným olejem. Necháme chvíli marinovat. Strouhanku smícháme v misce s rozpuštěným máslem, nastrouhaným parmazánem a nasekaným tymiánem. Směs nanese na marinovanou zeleninovou směs. Zeleninu zapékáme v troubě, dokud strouhanka nezezlátne.