

Bulharská rajčata

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- balkánský sýr 400 g
- masitá rajčata 4 ks
- vejce 4 ks
- velká cibule 1 ks
- trocha koření čubrica 1 ks
- podle chuti sůl a pepř 1 ks
- máslo podle potřeby 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Bulharsko

Počet porcí: 4

Postup:

Zapékací mísu vymažeme, na dno položíme plátky rajčat a posypeme kořením čubrica. Přidáme plátky balkánského sýra, na tenká kolečka nakrájenou cibuli a opět plátky rajčat, které posypeme strouhaným balkánským sýrem. Zakryjeme poslední vrstvou plátků rajčat. Okořeníme, opeříme a dáme navrch vložky másla.

Přiklopené pečeme, až rajčata změknou. Po chvíli odklopíme a zalijeme vejci, která necháme již bez přiklopení srazit. Hotový pokrm podáváme s bílým pečivem, které namáčíme do šťávy.