

Gratinovaná rajčata se sýrem na italský způsob

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 4

- rajče 8 ks
- česnek 4 stroužek
- vejce 2 ks
- zakysaná smetana 4 lžíce
- sýr Leerdamer 200 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- sušené oregáno 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rajčata omyjeme a rozkrojíme na poloviny. Vložíme do žáruvzdorné mísy nebo pekáče vymazaného olejem. Každou polovinu potřeme česnekem rozetřeným se solí, porrášíme pepřem a oreganem. Vejce rozmícháme se smetanou a jemně nastrouhaným sýrem. Navršíme na půlky rajčat a necháme zapéct v troubě nebo grilu. Podáváme jako předkrm s pečivem.