

Pečená rajčata s rozmarýnem

Konec léta je tím správným obdobím pro sklizeň voňavých, sluncem vyhřátých rajčat. Pokud si jejich sladkou chuť budete chtít dopřát i v zimě, upečte je podle tohoto receptu a uchovejte na horší časy...

Suroviny a postup:

- dýně (máslová, hokajdo, muškátová...)
- 200 g slaniny, nakrájené na plátky
- 4 lžíce olivového oleje
- sůl a čerstvě mletý pepř
- 6 stroužků česneku
- 3 snítky čerstvého tymiánu

1



Troubu rozehřejte na 120°C. Omytá a osušená rajčata rozkrojte napůl a položte je na velký plech nebo pekáč vyložený pečicím papírem.

2



Jsou-li rajčata méně zralá a sladká, posypejte je lžící třtinového cukru. Pokud ale sklízíte srpnová rajčátka, žádný cukr navíc není třeba - rajčata obsahují dostatečné množství cukru.

3



Rajčata zastříkněte olivovým olejem.

4



Vložte k nim rozříznutou hlavičku česneku a dochuťte solí a pepřem. Nakonec k rajčatům přidejte snítky rozmarýnu a rukama celou směs promíchejte.

5



Pekáč vložte do trouby a pečte na 120 °C asi 3 hodiny do jejich „polovysušení“. Hotovými pečenými rajčaty plňte připravené sklenice.

6



Jejich povrch zalijte vrstvou olivového oleje.

7



Rajčatovou omáčku nechejte vychladnout a skladujte ji na tmavém a chladném místě.

Tip:

Pečená rajčata můžete přidat k čerstvě připraveným těstovinám a za několik málo minut tak vytvořit skvělý pokrm s minimem úsilí.