Zapečená rajčata po provensálsku

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

10 ks	rajče
	olivový olej
3 ks	cibule
3 stroužek	česnek
1 a 1/2 lžička	provensálské koření
10 lžíce	strouhanka
5 lžíce	nastrouhaný parmazán
	sůl



Postup přípravy

Rajčata omyjeme a rozpůlíme. Lžičkou odstraníme dužinu i se semínky. Mezitím si na olivovém oleji osmahneme nadrobno pokrájenou cibuli a po chvíli přidáme i prolisovaný česnek. Necháme ještě asi 2 minuty na plameni a poté odstavíme. K opečené cibuli s česnekem přidáme vydlabanou rajčatovou dužinu, provensálské koření, strouhanku a parmazán. Dochutíme solí a pečlivě promícháme. Touto směsí naplníme vydlabaná rajčata a dáme do trouby předehřáté na 160°C. Pečeme asi 25 minut dozlatova. Podáváme jako teplý předkrm nebo jako přílohu k masu.