

ČAS
1 hodina 15 minut
NÁROČNOST
střední



Tajemství KÁVY

Ponořte se s námi do světa lahodných specialit s příměsí kávových zrněk, které povzbudí vaši mysl a uspokojí náročné chuťové pohárky.

Smaragdová RAJČATA

1 kg rajčat • 300 g sýra • olivový olej
2 lžičky kávy Nescafé • sůl • pepř
bazalka • 10 g krystalového cukru
1 sklenka suchého bílého vína

1. Zhruba stejně velká rajčata spařte horkou vodou, oloupejte je a nakrájejte na čtvrtiny.
2. Rajčata vložte do rozpáleného olivového oleje, zasypte je cukrem, kávou a bazalkou a takto připravené je pak orestujte.
3. Mezitím si připravte studenou polevu z olivového oleje,

vína a čerstvé, nadrobno pokrájené bazalky.

4. Teplá rajčata rozložte na talíř a zalijte je připravenou polevou. Ještě teplá posypte strouhaným sýrem (použít můžete parmazán nebo i uzený sýr) a dozdobte listy ledového salátu.

5. Teplá smaragdová rajčata podávejte jako předkrm s opečenou bagetkou v česnekovoparmazánové krustě. Určitě nic nezkažíte ani tím, když je dáte jako samostatnou přílohu k masovým pokrmům.



ČAS
20 minut
NÁROČNOST
snadné