

Křupavý toskánský nákyp



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

1500 kalorií , **0 g** cukrů , **85 g** tuků , **63 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/krupavy-toskanky-nakyp>

Příprava

Housky nakrájíme na plátky, stejně tak nakrájíme i omytá rajčata a osolíme je. Kozí sýr rozkrájíme na plátky. Všechny plátky by měly být přibližně stejně silné. Troubu rozejdeme na 200 °C. V pánvi rozpálíme 4 lžice oleje. Krajíčky housky v něm po obou stranách dozlatova opečeme. Vymastíme zapékač mísu a střídavě do ní rovnáme opečenou housku, rajčata a kozí sýr. Připravený pokrm pokapeme zbývajícím olejem a 10 minut dozlatova opečeme. Mezitím nasekáme ořechy. Opereme bazalku a lehce ji osušíme. Otrháme lístky, několik jich odložíme stranou na ozdobu. Zbytek jemně nasekáme. Krátce před dopečením posypeme pokrm ořechy a bazalkou. Podáváme horké.



Ingredience

- ✓ 2 housky
- ✓ 4 rajčata
- ✓ 250 g kozího sýra
- ✓ 6 lžic olivového oleje
- ✓ 30 g vlašských ořechů
- ✓ 1/2 svazku čerstvé bazalky
- ✓ sůl a pepř dle chuti

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod