

# Zapékané brambory s rajčaty

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 55min , Porce: 4

472 kalorií , 15 g cukrů , 20 g tuků , 10 g bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapekane-brambory-s-rajcaty>

## Příprava

Omyté, neloupané, pokud možno stejně velké brambory vaříme asi 20 minut v osolené vodě, pak je scedíme. Brambory necháme trochu opařit, oloupeme je a nakrájíme na tenčí plátky. 1/2 kg masitých rajčat omyjeme pod tekoucí vodou, osušíme papírovou utěrkou a nakrájíme na plátky. Obě cibule oloupeme a nakrájíme na jemná kolečka. Troubu předehřejeme na 200°C. Snítku šalvěje opláchneme, vodu setřeme a lístky otrháme. Na pánvičce rozhřejeme jednu lžici olivového oleje a lístky na něm krátce opečeme. Do vymazané zapékačské nádoby střídavě šupinovitě poskládáme plátky brambor, cibule a rajčat. Směs osolíme a opepříme podle chuti a nakonec ještě pokapeme olivovým olejem. Nahoru rovnoměrně rozdělíme opečené lístky šalvěje a jednotlivé plátky pikantního sýra. Vložíme nádobu do předem vyhřáté trouby a zapékáme přibližně 10 až 15 minut v troubě, až se sýr roztaví a povrch zezlátne.

## Ingredience

- 250 g nerozvařených brambor
- sůl
- 500 g masitých rajčat
- 2 cibule
- 1 snítku šalvěje
- 3 lžíce olivového oleje
- čerstvě mletý pepř
- 125 g plátkového pikantního sýra

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

### Tip k receptu

Podáváme s vychlazeným okurkovým salátem, případně s tatarskou omáčkou.