

Zapečená zelenina se Sýrem na pánev

🕒 1 hodina

náročnost ●●○○

Ingredience (na 4 porce)

- 1 červená cibule
- 1 paprika
- 1 menší cuketa
- 1 menší lilek
- 400 g rajčat v plechovce
- 2 lžičky olivového oleje
- 2 stroužky česneku
- 1 lžička oregana
- 2 balení Sýr na pánev uzený



Návod na přípravu:

Na pánvi rozežřejeme olivový olej a minutu na něm orestujeme nasekaný česnek. Přidáme oregano a rajčata. Povaříme společně asi 10 minut.

Zeleninu omyjeme a nakrájíme na kousky. Na dno zapékací formy nalijeme připravenou rajčatovou směs. Nahoru vrstvíme zeleninu a cibuli. Zeleninu do rajčat trošku přitlačíme a pokapeme olivovým olejem. Dáme 35 minut péct do trouby nastavené na funkci horko-vzduch a vyhřáté na 180 °C. Poté přidáme na zeleninu Sýr na pánev uzený a dáme opět do trouby. Můžeme přepnout troubu na funkci gril. Když sýr zezlátne, je hotovo.

Autorkou a fotografkou receptu je [Míša Poláková](#)