Grilovaná rajčata se Sýrem na pánev

20 minut náročnost ●○○○

Sýr na pánev je výbornou pochoutkou i samotný, ale když ho zkombinujete s grilovanými rajčaty, získá příjemně nakyslou a šťavnatou chuť.



Ingredience

- 200 g Sýru na pánev
- 600 g žlutých a červených cherry rajčat
- hrst čerstvé bazalky
- sůl
- pepř
- 3 lžíce olivového oleje
- hrst zelených a černých oliv
- sušená rajčata

Návod na přípravu:

Rajčata a olivy nakrájíme na půlky, menší kousky necháme vcelku. Rajčata zakápneme olejem a grilujeme společně se Sýrem na pánev z obou stran. Přendáme do mísy, osolíme, opepříme, přidáme sušená rajčata, olivy, bazalku a Sýr na pánev. Zakápneme olivovým olejem a můžeme podávat.