

## Pečená cherry rajčátka

---

na 2 plechy:

asi 2 vaničky (plastové balení po 1 kg např. od ovoce) zralých cherry rajčátek

4 polévkové lžíce olivového oleje

3 polévkové lžíce balsamico octa

tymián a sůl podle chuti

Rajčátka podélně rozkrojíme, ale nedokrojíme (bude se nám s nimi lépe pracovat) a klademe na plech vyložený pečícím papírem těsně vedle sebe. Řezné plochy pak potřeme/pokapeme olejem s balsamicem a posypeme trochou soli a tymiánu.

Troubu rozpálíme (spodní a horní ohřev) na 220 °C. Vložíme do ní plechy s rajčaty a po 2 minutách troubu vypneme. Dvířka trouby neotvíráme, rajčata se dopékají/suší zbytkovým teplem. Po hodině opět zapneme troubu (s rajčaty uvnitř) a až dosáhne 220 °C a opět po 2 minutách vypneme. Proces po hodině ještě jednou a naposledy zopakujeme. Po další hodině odpočinku rajčata přendáme do skleniček (cca 2-3 třetinkové zavařovací), zalijeme zbývajícím vypečenou šťávou a uložíme do chladna k brzké konzumaci. Pokud bychom chtěli uchovat na delší dobu, tak zasterilujeme podobně jako např. okurky.

Tip: Podáváme na saláty, k masu, sýrům nebo na topinky či domácím pečivu.

---

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---