



Pomidory pieczone w ziołach

 smakujmy


Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [grecka](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 3 porcje

Składniki:

pomidory - 6 szt.

oliwa - 1/4 szklanka

czosnek - 3 ząbek

ziola prowansalskie - 1-2 łyżka

sól - do smaku

pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Czosnek przecisnąć przez praskę, utrzeć z oliwą i odrobiną soli. Dodać zioła, doprawić pieprzem. Pomidory przekroić na połówki. Ułożyć w żaroodpornym naczyniu, dość obficie posmarować sosem oliwnym, wstawić do gorącego (200 st. C) piekarnika i zapiekać ok. 20 min. Podawać gorące jako przekąskę z bagietką lub jako dodatek do pieczonych mięs.