



## JERNEJ KITCHEN

# KARAMELIZIRANI ČEŠNJEVI PARADIŽNIKI S STEPENO RIKOTO

*Karamelizirani češnjevi paradižniki Lušt s stepeno rikoto so najboljša poletna priloga za piknike ter najbolj slasten prigrizek za tople poletne večere.*

ZA	8	OSEB (PREDJED)
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	1	URA
ČAS SKUPAJ:	1	URA 10 MINUT

### KARAMELIZIRANI PARADIŽNIKI

400 g češnjevih paradižnikov Lušt

8 strokov česna

1 žlica olivnega olja

1 žlica balzamičnega kisa

sveža bazilika, za postrežbo

### STEPENA RIKOTA

500 g rikote

1 vejica rožmarina

1 žlica olivnega olja

1 čajna žlička limonine lupinice

1 čajna žlička limoninega soka

### KARAMELIZIRANI PARADIŽNIKI

Pečico segrejemo na 200 °C. V pekač stresemo češnjeve paradižnike. Dodamo oluljene stroke česna, olivno olje in balzamični kis. Začinimo s soljo in poprom. Premešamo in postavimo na srednjo rešetko predhodno segrete pečice. Pečemo 1 uro pri 200 °C.

### RIKOTA

V skledo damo rikoto, rožmarin, olivno olje in limonino lupinico. Začinimo in premešamo s paličnim mešalnikom do gladkega. Uporabimo lahko tudi sekljalnik ali multipraktik. Hranimo v hladilniku do uporabe.

### POSTREŽEMO

Rikoto razporedimo po krožniku, čez rikoto pa razporedimo še pečene češnjeve paradižnike s sokovi. Postrežemo z baziliko in postrežemo.

### TOOLS AND EQUIPEMENT

pekač

palični mešalnik ali sekljalnik

skleda