

Recepty



Plněná rajčata mletým masem

Ingredience

rajčata: **6 ks**
mleté hovězí maso: **200 g**
strouhaný sýr (gouda, čedar,...): **80 g**
cibule: **1 ks**
stroužky česneku: **1 ks**
majoránka
bazalka
olivový olej
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Rajčatům odkrojíme vrchní část a vydlabeme vnitřky. Na troše rozehřátého oleje orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme nadrobno nakrájený česnek a po 1 minutě mleté maso, které necháme orestovat a oddělíme pomocí vařečky. K masu přidáme dužinu z rajčat, špetku majoránky, trochu nadrobno...

Plněná rajčata mletým masem - recept

Rajčatům odkrojíme vrchní část a **vydlabeme vnitřky**. Na troše rozehřátého oleje orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme nadrobno nakrájený česnek a **po 1 minutě mleté maso**, které necháme orestovat a oddělíme pomocí vařečky. K masu přidáme dužinu z rajčat, špetku majoránky, trochu nadrobno nasekané bazalky, osolíme, opeříme a krátce podusíme.

Smícháme se strouhaným sýrem a připravenou směsí **naplníme vydlabaná rajčata**. Rajčata přiklopíme odkrojenou částí a zapečeme v pekáčku vyloženém pečičcím papírem **na 180 °C asi 20 minut**.

Plněná rajčata mletým masem podáváme s pečivem nebo zeleninovým salátem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí