

Plněná rajčata

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Rajče 4 ks
- Majonéza 2 lžíce
- Konzervovaný tuňák 200 g
- Naložené ančovičky 4 ks
- Solené kapary 1 lžíce
- Citronová šťáva 1 ks
- Čerstvý tymián na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pustte se do přípravy rajčat. Odkrojte jejich vrchní část jako čepici a pomocí lžičky vydlabejte dužinu (tu si ponechejte stranou, budete ji potřebovat). Rajčata otočte dnem vzhůru, aby vytekla všechna zbývající šťáva. Vrchní část rajčat si ponechte na závěr na ozdobu.

Do kuchyňského mixéru dejte okapaného tuňáka z konzervy, kapary, naložené ančovičky, citronovou šťávu, dužinu z rajčat a vše společně promixujte.

Do směsi přidejte majonézu, ochutnejte a dle chuti ji můžete ještě přidat.

Tuňákovou směsí naplňte vydlabaná rajčata, ozdobte je lístky čerstvého tymiánu a odkrojenými čepičkami. Ihned podávejte.