

Rajčata plněná cizrnovou pastou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Plechovka nakládané cizrny (400g) 1 ks
- Rajčata 6 ks
- Cibule 1 ks
- Olivový olej 1 dl
- Citronová šťáva 0.5 dl
- Česnek 1 stroužek
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Mletý římský kmín 1.2 lžička
- Nakrájené chilli papričky 1.2 ks
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- **Na ozdobení**
- Opečené plátky anglické slaniny 6 ks
- Okurky 6 plátek
- Strouhaný parmazán 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V pánvi rozehejte dvě lžičky olivového oleje, přisypte kmín a nechte zpěnit. Přidejte nakrájenou cibuli, oloupaný česnek rozmělněný nožem, mletou papriku a míchejte 2-3 minuty. Přisypte odkapanou cizrnu a dvě minuty vše společně prohřejte.
2. Směs rozmixujte, přidejte citronovou šťávu a chilli papričku, osolte, opepřete a přimixujte zbylý olej. Vzniklou směs přisolte podle chuti.
3. Rajčata omyjte, rozkrojte na poloviny a vykrojte z nich dužinu. Naplňte je cizrnovou pastou a každé rajče ozdobte plátkem okurky, opečenou slaninou a parmazánem.