

Plněná rajčata po italsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- rajče 8 ks
- vařené špagety 50 g
- paprikový lusk 1 ks
- zakysaná smetana 100 g
- strouhaný sýr 50 g
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omytá rajčata v jedné třetině seřízneme a vnitřek vydlabeme. Rajčatovou dužinu a vařené těstoviny drobně nasekáme, přidáme na nudličky nakrájený paprikový lusk a strouhaný sýr. Náplň osolíme a spojíme se zakysanou smetanou. Směsí plníme vydlabaná rajčata. Po naplnění je přiklopíme odříznutou čepičkou a podáváme.