

Pečené rajčata

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mleté maso 300 g
- strouhaný sýr 80 g
- rajčat 8 ks
- vejce 1 ks
- rohlík 1 ks
- rajský protlak 4 lžíce
- pažitka 2 lžíce
- bazalka 1 lžička
- smetana 100 ml

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Rohlík nakrájíme na menší kostičky a zalijeme smetanou
2. Měkký rohlík rozmačkáme a přidáme do mletého masa, pak přidáme pažitku, osolíme, opeříme, dobře promícháme a necháme v chladu 30 minut odležet
3. Omytá a osušená rajčata nahoře vodorovně seřízneme, lžičkou je opatrně vydlabeme a naplníme masovou směsí
4. Vydlabanou dužinu z rajčat vložíme do mixéru, přidáme rajský protlak, bazalku a důkladně rozmixujeme, poté přisladíme a osolíme dle chuti
5. Naplněná rajčata naskládáme do vymaštěného pekáčku a pečeme na 170 °C asi 20 minut, pak na

ně dáme nastrohaný sýr rozmíchaný s vajíčkem, podlijeme rozmixovanou dužinou a asi 15 minut dopečeme.