

Rajčata plněná masem

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- rajčata 15 ks
- mleté hovězí maso 200 g
- mleté telecí maso 200 g
- Knorr Bohatý bujón Kuřecí 1 ks
- cibule 1 ks
- zakysaná smetana 200 ml
- pažitka 1 svazek
- rýže 5 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1

Odrízněte vršky rajčat a odstraňte dužinu. Semelte hovězí a telecí maso. Uvařte rýži.

2

Na pánvi usmažte cibuli dohněda, přidejte maso. Smažte několik minut, poté přidejte sklenici vody a Knorr Bohatý bujón Kuřecí. Dochutěte pepřem a duste cca 15 minut do chvíle, kdy maso bude měkké. Přidejte uvařenou sypkou rýži a zamíchejte.

3

Nadívejte rajčata a zakryjte je odříznutými vršky.

4

Následně přendejte rajčata do žáruvzdorné nádoby a pečte po dobu 15 minut v troubě rozehřáté na teplotu 180 stupňů.

5

Servírujte polité rozehřátým máslem se zakysanou smetanou a posypané pažitkou.

Poznámka:

Knorr Bohatý bujón Kuřecí - 1 kalíšek