

Pečená plněná rajčata

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- rajčata 6 ks
- česnek 2 stroužek
- sůl 0.5 lžička
- šunka parmská 6 plátek
- sýr mozzarella 1 ks
- olej olivový 1 lžíce
- petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Rajčata omyjeme, osušíme a jejich horní stranu seřízneme. Pomocí lžičky trochu vydlabeme střed. Oloupaný česnek utřeme se solí a směs rozdělíme do středu každého rajčete. Jednotlivé plátky šunky nejprve přehneme, pak srolujeme. Do každého rajčete nejdříve vložíme jeden plátek a pak do něj vsuneme malý kousek mozzarely.

Pekáček vymažeme olejem, naskládáme do něj rajčata a zapékáme je při teplotě 200 °C asi 15–20 minut. Servírujeme na talíři posypané čerstvou petrželkou. Jako přílohu podáváme nejlépe bílé pečivo.

Poznámka:

Schwarzwaldská šunka má mimořádně aromatickou uzenou vůni a příjemnou typickou tmavočervenou barvu.