

# Rajčata plněná tvarohem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 2

- větší rajčata 4 ks
- jarní cibulka 1 ks
- nízkotučný tvaroh 0.5 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- sladká červená mletá paprika 1 špetka
- knackerbrot 6 plátek

**Doba přípravy:** 10 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Rajčata omyjeme, odkrojíme špičky a vydlabeme dužinu lžičkou. Smícháme tvaroh s vydlabanou dužinou, přidáme najemno nakrájenou jarní cibulku a dochutíme červenou mletou paprikou, solí a pepřem. Vše promícháme.

Připraveným tvarohem naplníme rajčata a podáváme s křehkými plátky knackerbrotu.