

Rajčata plněná sardelovou pěnou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rajče 4 ks
- Vejce natvrdo 4 ks
- Měkký tučný tvaroh 15 g
- Máslo 5 g
- Sardelová pasta 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Mléko 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omytým rajčatům seřízneme vršek a dužninu opatrně vydlabeme lžičkou. Vejce a tvaroh prolisujeme, přidáme změkklé máslo, trochu sardelové pasty, dužninu z rajčat, podle potřeby mléko a vyšleháme do pěny. Ochutíme citronovou šťávou a dosolíme. Pěnu naplníme do vydlabaných rajčat a přikryjeme seříznutým vrškem.