

Zapečená rajčata s hermelínem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hermelín 100 g
- šunka 100 g
- sýr eidam 50 g
- cibulka jarní 1 svazek
- rajčata 8 ks
- olej olivový 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rajčata opláchneme, osušíme a podélně je přepůlíme. Potom z nich odstraníme dužinu.

Hermelín, eidam a šunku nastrouháme. Svazek jarní cibulky opláchneme a jednotlivé stonky nakrájíme na kolečka, která pak vmícháme do sýrové směsi.

Připravenou směsí plníme přepůlená rajčata, shora je ještě osolíme, opepříme a pokapeme olivovým olejem.

Rajčata naskládáme do vymazané zapékačské misky a v předehřáté troubě zapékáme při 200 °C zhruba 15-20 minut.

Podáváme je s čerstvým pečivem dozdobená čerstvou bylinkou.

Poznámka:

Mnoho lidí nemá rádo rajčata. Zapékat můžeš samozřejmě i jiné druhy zeleniny – například cukety, papriky, okurky nebo kedlubny. Namísto šunky můžeš použít gothaj.