

Plněná zapečená rajčata se zeleninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- rajčata 8 ks
- kukuřice sterilizovaná 250 g
- sýr 200 g
- cibule 1 ks
- bazalka 1 ks
- česnek 1 stroužek
- uzené moravské 200 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V pánvi rozehřejeme olej a osmažíme na něm nadrobno nakrájenou cibulku. Poté přidáme na kostičky nakrájené uzené maso a také osmažíme.

Do směsi přidáme kukuřici, pepř, sůl, bazalku a česnek. Připravíme omytá rajčata, ze kterých odřízneme horní část a vydlabeme je.

Rajčata plníme směsí a horní vrstvu posypeme nastrouhaným sýrem. Naplněná rajčata přiklopíme a dáme na 15–20 minut zapéct do trouby. Podáváme s čerstvým nebo opečeným chlebem či bagetou.