

# Plněná rajčata

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 2

- rajčata 2 ks
- vejce 2 ks
- salám šunkový 2 plátek
- sýr plátkový 2 ks
- sůl a pepř podle chuti 1 ks

**Doba přípravy:** 10 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Zapékání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Z rajčat odřízneme vršek a vnitřek vykrájíme. Rajčata uvnitř osolíme, opepříme a vyklepneme dovnitř vejce.

Dáme je na ohnivzdornou nebo porcelánovou misku

a zapékáme 2 minuty při výkonu 650 W. Na každé rajče dáme plátek šunkového salámu a plátek sýra. Dopečeme ještě 1 minutu.

## Poznámka:

Rajčata také můžeš plnit mletým ochuceným masem a posypat nakonec strouhaným sýrem. V tom případě mohou být rajčata menší a pečou se 4 minuty + 1 minutu se strouhaným sýrem.