

Rajčata plněná těstovinovou rýží

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Masitá vyzrálá rajčata 8 ks
- Těstovinová rýže 150 g
- Bazalkové pesto 3 lžíce
- Mozzarella 100 g
- Baby špenát 2 hrst
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Pepř dle potřeby 1 ks
- Olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Rajčata důkladně omyjeme, seřízneme špičky a opatrně vydlabeme vnitřky. Odříznuté špičky nadrobno pokrájíme,

Těstovinovou rýži uvaříme dle návodu v osolené vodě. Pak ji slijeme, propláchneme teplou vodou a vložíme do mísy. Přidáme bazalkové pesto, 2/3 mozzarely pokrájené na drobné kostičky, rozmixované lístky baby špenátu, sůl, pepř a vše promícháme.

Vydlabaná rajčata plníme připravenou směsí, navrch položíme zbytek mozzarely, zakápneme olivovým olejem a vložíme do předehřáté trouby. Zapékáme asi 20-30 minut při teplotě 190°C.