

Plněná rajčata

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Eidam 50 g
- Olivový olej 4 lžíce
- Pažitka 1 lžička
- Pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Šunka 100 g
- Tvaroh nízkotučný 250 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Rajčata omyjeme a osušíme. Odkrojíme horní část a rajčata vydlabeme. Šunku nakrájíme na drobné kostičky a osmahneme na olivovém oleji. Pažitku nasekáme najemno a sýr nastrouháme najemno. Směs smícháme s tvarohem a osolíme a opeříme. Touto směsí plníme vydlabaná rajčata a posypeme strouhaným sýrem. Naklademe na plech a dáme zapéct. Troubu si přehřejeme na 180 stupňů a dáme zapéct asi na 10 minut.