

Plněná rajská jablíčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 ks
- velká keříčková rajčata 4 ks
- majonéza 1 lžička
- mletý černý pepř 1 ks
- sardinky 2 plechovka
- lučina linie 2 kelímek
- **na ozdobu**
- zelený salát 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Masitá rajčata omyjeme a jednu čtvrtinu se stopkou odkrojíme. Bude nám sloužit jako klobouček. Dužinu vydlabeme. Česnek oloupeme a prolisujeme. Olejovky necháme okapat.

V míse promícháme lučinu, dužinu z rajčat, majonézu, česnek a olejovky. Podle chuti osolíme a opeříme. Krém necháme asi 10 minut rozležet v chladu.

Krémem naplníme vydlabaná rajská jablíčka, přikryjeme je kloboučkem a podáváme na listech čerstvého salátu. Výborně chutnají s celozrnným pečivem.

