

Zapečená plněná rajčata

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: alace



Suroviny

Porce: 4

- velká rajčata 4 ks
- žampiony 400 g
- sýr 150 g
- česnek 1 stroužek
- sůl a pepř 1 špetka
- olej na smažení 80 ml
- cibulka 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibulku oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky. Poté ji zlehka orestujeme na oleji a po chvíli do pánve přidáme pokrájené žampiony, utřený česnek a vše dozlatova orestujeme.

Směs necháme po usmažení vychladnout a smícháme ji s nastrouhým sýrem, dochutíme solí a pepřem.

Rajčata důkladně opláchneme, usušíme a odkrojíme. Vydlabeme dužinu, zvnitř lehce osolíme.

Vydlabaná rajčata naplníme a pokapeme olejem, dáme zapéct do předehřáté trouby.

Hotová rajčata podáváme s čerstvým pečivem nebo s opečenými tousty.