

Rajčata plněná mletým masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: EdithPiaf



Suroviny

Porce: 7

- rajčata 9 ks
- mleté maso 500 g
- máslo 100 g
- cibule 1 ks
- česnek 3 stroužek
- vejce 3 ks
- cuketa 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Rajčata omyjeme, seřízneme a vydlabeme vnitřky.

Mleté maso osmažíme na másle s cibulí a česnekem. Až se oddělí, okořeníme ho pepřem a osolíme. Přidáme cuketu, petrželovou nať a rozšlehaná vejíčka. Když směs ztuhne, dáme ji do rajčat a zakryjeme odříznutými vršky. Naskládáme do zapékací misky, pokapeme olivovým olejem a zapékáme ve vyhřáté troubě asi 20 minut.