

Rajčata plněná sardinkovou pěnou

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Rajčata 8 ks
- Sterilovaná okurka 1 ks
- **PĚNA**
- Sardinky 1 balení
- Natvrdo uvařená vejce 2 ks
- Máslo 40 g
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Pepr 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Změklé máslo utřeme se solí, přidáme jemně nastrouhaná vejce, prolisované sardinky i s olejem a ostatní přísady a ušleháme v lehkou pěnu. Z omytých usušených rajčat seřízneme vršky, lžičkou vydlabeme vnitřky, rajčata uvnitř posolíme a naplníme pěnou. Povrch pěny poklademe vějířky z okurek a petrželkou, ze strany přiklopíme seříznuté vršky a vychladíme.