

Pečená rajčata plněná masem

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Rajčata 8 ks
- Olej 2 lžíce
- Strouhaný sýr 50 g
- **NÁPLŇ**
- Dušené maso (vepřové nebo hovězí) 150 g
- Šunka 50 g
- Cibule 1 ks
- Štáva z dušeného masa nebo vývaru 2 lžíce
- Olej 1 lžíce
- Červené víno 4 lžíce
- Žloutek 1 ks
- Strouhaný sýr 40 g
- Hladká mouka 1 lžička
- Koření chilli 1 špetka
- Koření kari 1 špetka
- Worcester 1 lžička
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Maso se štávou z masa (vývarem) umeleme na masovém mlýnku (nasucho omleté maso by bylo příliš suché, trupelnaté). Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na oleji, zaprášíme moukou, osmahneme, přidáme mleté maso, víno, koření a sůl a podusíme. Do směsi vmícháme strouhaný sýr, žloutek a dvě lžíce dužniny z rajčat. Z omytých rajčat seřízneme vršky, dužninu vydlabeme lžičkou, rajčata naplníme připraveným masem, dáme na pekáček vymaštěný olejem a pečeme ve středně vyhřáté troubě. Po chvíli je posypeme strouhaným sýrem a dopečeme.