

# Grilovaná plněná rajčata



Obtížnost:     

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 12min  
Celkový čas: 22min , Porce: 6

756 kalorií , 1 g cukrů , 55 g tuků , 31 g bílkovin

Autor: LUSYLIE

Odkaz: <https://srecepty.cz/grilovana-plnena-rajcata>

## Příprava

Rajčata si ve 3/4 rozřízneme a opatrně vydlabeme. Vydlabanou část nakrájíme na drobno, přidáme prolisovaný česnek, olivový olej, nasekanou bazalku, chilli papričku, petrželku, jarní cibulku, olivy, mozzarellu a riccotu. Dochutíme bylinkovou solí a pepřem. Rajčátka naplníme připravenou směsí a přikryjeme zbylou částí rajčete. Zabalíme do alobalu a pečeme 8-12 minut na grilu.

## Ingredience

- ✓ 6 rajčat
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 1/2 chilli papričky
- ✓ 150 g sýru Mozzarella
- ✓ 2 lžíce bazalky
- ✓ 2 lžíce petrželové natě
- ✓ 3 lžíce olivového oleje
- ✓ 2 jarní cibulky
- ✓ troška bylinkové soli
- ✓ troška barevného pepře
- ✓ 10 oliv
- ✓ 100 g sýru riccota

## Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Rychlovka, Labužník, Předkrm, Svačinka

