

# Languedoská rajčata



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 25min , Porce: 1

**156** kalorií , **0 g** cukrů , **14 g** tuků , **1 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/languedoska-rajcata>

## Příprava

Rajčata překrájíme na půlku, vydlabeme z nich dužinu a poté je necháme cca 2 hodiny usušit. Mezitím si smícháme olivový olej s utřeným česnekem, přidáme na kostičky nakrájené plátky bílého chleba a promícháme. Touto náplní poté plníme půlky rajčat. Když jsou rajčata naplněná, dáme je do zapékačké misky a dáme cca na 5-10 minut na gril. Poté ihned podáváme.

## Ingredience

- ✓ 4 ks rajčat
- ✓ 2 plátky bílého chleba
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 2 lžíce olivového oleje
- ✓ 1 lžíce nasekané petrželové natě
- ✓ 2 lžičky majoránky
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli

## Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Návštěva, Párty občerstvení