

# Plněná rajčata gervais



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 35min , Porce: 2

61 kalorií , 0 g cukrů , 6 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Sonia005

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

## Příprava

Připravíme si pekáček, který jemně potřeme olivovým olejem a troubu si rozejdeme na 180 °C. Rajčata omyjeme a seřízíme jim dno, aby v pekáčku dobře stála. Stejně tak rajčata seřízíme z vrchu, odříznutou část se stopkou uschováme. Rajčata vydlabeme. Gervais si smícháme dle chuti s oreganem, nebo bazalkou a rajčata touto směsí naplníme. Přikryjeme je seříznutou částí se stopkou, kterou jsme si uchovali a dáme na vymazaný pekáček. V troubě pečeme přibližně 15-20 minut.



### Tip k receptu

Výborně se k rajčatům hodí teplé rozpečené pečivo. Gervais můžete smíchat například se šunkou.



## Ingredience

- ✓ 4 větší rajčata
- ✓ troška oregana
- ✓ troška bazalky
- ✓ lžíce olivového oleje na potření pekáčku
- ✓ 2-3 balení žervé

## Kategorie

Francouzská, Vegetariánská, Celoročně,  
Finančně nenáročná, Zelenina, Rychlovka,  
Rodina, Předkrm