

Plněná rajčata na pekáčku



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

1445 kalorií , **1 g** cukrů , **97 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: sonizna

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

Příprava

Rajčatům odřízneme vršky a vydlabeme je. Na pánvi osmažíme anglickou slaninu nakrájenou na kostičky, po chvíli přidáme utřený česnek a nasekanou jarní cibulku. Osmahneme dozlatova. Olivový olej promícháme s uvařenou rýží a strouhaným eidamem. Nakonec přidáme nasekané bylinky a smaženou slaninu i s cibulí a česnekem. Vše pořádně promícháme, přidáme vejce a podle chuti osolíme a opepříme. Touto směsí naplníme rajčata. Pečeme 10 minut na 180 °C.

Ingredience

- ✓ 12 ks rajčat
- ✓ 4 ks jarní cibulky
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 1-2 ks vejce
- ✓ 100 g rýže natural (celozrnná)
- ✓ 100 g anglické slaniny
- ✓ 80 g eidamu
- ✓ 4 lžíce olivového oleje
- ✓ 2 lžíce petrželové natě
- ✓ 2 lžíce pažitky
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1/2 lžičky pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Hlavní chod

