

# 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 opeříme. 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

