

Plněná rajčata po maďarsku



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 30min , Porce: 2

520 kalorií , **1 g** cukrů , **39 g** tuků , **5 g** bílkovin

Autor: Beruska64

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

Příprava

Rajčata si z vrchu seřízneme, vydlabeme obsah. Olivы nakrájíme na kostičky a dáme do mísy, přidáme uvařenou rýži, olivový olej, tymián, bazalku, strouhanku, nejemno nastrohaný česnek, opepříme, osolíme a promícháme. Touto směsí poté plníme rajčata. Naplněná rajčata poté skládáme do pekáčku, který jsme vymazali olejem a dáme zapéct, pečeme při 200 °C, cca 10 minut.

Ingredience

- ✓ 10 ks rajčat
- ✓ 100 g oliv
- ✓ 2 sáčky rýže
- ✓ 4 lžíce olivového oleje
- ✓ 1 lžíce tymiánu
- ✓ 1 lžíce bazalky
- ✓ 2 lžíce strouhanky
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli

Kategorie

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