

Plněná rajčata s celerem



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

1035 kalorií , **4 g** cukrů , **105 g** tuků , **10 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

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

Příprava

Tvrdá rajčata omyjeme, seřízíme vršky a vnitřky vydlabeme. Oloupaný celer uvaříme v osolené vodě doměkka. Prochladlý drobně nakrájíme, přidáme oloupaná nastrohaná jablka, vnitřky z rajčat, zakapeme citrónovou šťávou, podle chuti osolíme, promícháme a naplníme do rajčat. Na talířích přelijeme majonézou, kterou jsme rozředili smetanou a ochutnali worčesterovou omáčkou. Nakonec posypeme nasekanými jádry z vlašských ořechů.

Ingredience

- ✓ 4 ks rajčat
- ✓ 1/2 bulvy celeru
- ✓ 2 ks jablek
- ✓ 100 g majonézy
- ✓ 2 lžíce smetany
- ✓ špetka soli
- ✓ citrónová šťáva
- ✓ 3 lžíce Worcesterské (Worcesterové) omáčky
- ✓ 50 g vlašských ořechů

Kategorie

Narozeniny, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Labužník, Předkrm