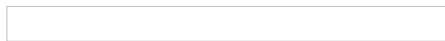


Plněná rajčata v mletém mase



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

2184 kalorií , **0 g** cukrů , **87 g** tuků , **158 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/plnena-rajcata-v-mletem-mase>

Příprava

Rajčatům odkrojíme spodek a vyndáme zrníčka s dužinou. 15 dkg mletého smícháme s nivou, smetanovými sýry, kari, zázvorem, a přidáme vyndané vnitřky z rajčat. Naplníme touto směsí rajčata. Mleté maso smícháme se strouhankou, vejcem, majoránkou, oregánem a solí. Do malého pekáčku rozprostřeme mleté maso, do kterého uděláme důlky pro naplněná rajčata a ta do těchto důlků vložíme, posypeme strouhaným sýrem a dáme zapéct do předehřáté trouby na 170°C asi na 40 minut. Po upečení posypeme nasekanou petrželkou. Já to pečů v silikonovém pekáčku nebo v silikonových hřbetech a nedávám proto vůbec olej.

Ingredience

- 4-6 rajčat
- 100 g rozdrobené Nivy
- 2 kousky taveného sýra
- 500 g mletého masa
- sůl
- špetka oregana
- špetka majoránky
- špetka muškátového květu
- špetka kari koření
- špetka zázvoru
- 2 hrsti strouhanky
- 1 vejce
- troška nasekané petrželky
- strouhaný sýr na posypání

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod