

Plněná rajčátka



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 15min , Porce: 1

445 kalorií , 15 g cukrů , 32 g tuků , 13 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/plnena-rajcatka>

Příprava

Lučinu smícháme se zakysanou smetanou, přidáme medvědí česnek, bazalku a bílý pepř. Dobře vše promícháme. Malým rajčátkům seřízneme vršek, dužinu opatrně vydlabeme (dobře to jde vykrajovátkem na kuličky z brambor). Připraveným krémem lžičkou nebo zdobičkou naplníme rajčata, vrátíme jim seříznutý vršek jako čepičku a můžeme dozdobit lístečkem bazalky.



Tip k receptu

Nemáme-li medvědí česnek, použijeme půl lžičky normálního sušeného česneku. Rajčátka můžeme podávat jako předkrm nebo s čerstvým pečivem jako lehkou večeři.



Ingredience

- ✓ 500 g malých kulatých rajčat
- ✓ 120 g Lučiny
- ✓ 1-2 lžíce husté zakysané smetany
- ✓ 2-3 lžičky sušeného medvědího česneku
- ✓ 1-2 lžíce nasekané čerstvé bazalky
- ✓ špetka bílého pepře

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Návštěva, Předkrm