

Rajčata plněná tuňákem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

461 kalorií , 0 g cukrů , 30 g tuků , 34 g bílkovin

Autor: Alirtecka

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

Příprava

Rajčata rozkrojíme na poloviny a lžící odstraníme dužinu. Vnitřek vymažeme rajčatovým protlakem. Vložíme je do pekáčku a v předehřáté troubě zapékáme 12-15 minut při teplotě 200°C. Vyjmeme rajčata a necháme trochu vychladnout. Mezitím si uděláme majonézu. Rozmícháme nahladko žloutky s citrónovou kůrou a šťávou. Za neustálého míchání pomalu přiléváme olivový olej. Přestaneme, jakmile majonéza zhoustne. Přidáme do majonézy tuňáka, kapary, sůl a pepř. Lžící naplníme směsí rajčata a ozdobíme je proužky sešených rajčat a lístky bazalky. Buď rajčata vrátíme ještě na několik minut do trouby nebo je podáváme vychlazená.

Ingredience

- ✓ 4 rajčata
- ✓ 2 lžíce rajčatového protlaku
- ✓ 2 žloutky
- ✓ 2 lžičky citrónové šťávy
- ✓ jemně nastrohaná kůra z 1 citrónu
- ✓ 4 lžíce olivového oleje
- ✓ 115 g okapaného konzervovaného tuňáka
- ✓ 2 lžíce okapaných kaparů
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 2 sušená rajčata
- ✓ troška čerstvých listů bazalky

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Návštěva, Předkrm