Rajčata s olivovo-sýrovou náplní

Obtížnost:

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 45min , Porce: **4**

682 kalorií , **0 g** cukrů , **54 g** tuků , **40 g** bílkovin

Autor: Alirtecka

Odkaz: https://srecepty.cz/rajcata-s-olivovo-syrovou-naplni

Příprava

Omyjeme rajčata a bazalku, rajským jablíčkům odkrojíme vrchní část a kávovou lžičkou vydlabeme vnitřek, který zbavíme zrníček a nasekáme na jemno. Otrháme lístky bazalky, několik si ponecháme na pozdější zdobení a zbytek drobně nasekáme. Olivy nakrájíme na proužky. Oloupeme česnek a jemně nasekáme. Sýr nakrájíme na velmi malé kostičky. Troubu rozpálíme na 200°C, smícháme nakrájené vnitřky s bazalkou, olivami, česnekem a sýrem, okořeníme cayennským i černým pepřem, případně osolíme. Hmotu naplníme zpět do rajčat, poskládáme je vedle sebe na dekorativní plech na pečení a pokapeme olejem. Plněná rajčata opět přiklopíme odříznutými vršky. Pečeme 20 minut ve středně horké troubě, dokud se sýr nezačne roztékat a zlátnout. Podáváme ozdobené lístky bazalky.

Tip k receptu

Místo oliv chutnají také výborně kapary a bazalku můžete nahradit rucolou. Kdo má nádivku raději jemnější, může použít místo tvrdého sýra mozzarellu. Pak je třeba nádivku více osolit.

Ingredience

- 8 rajčat (středně velkých)
- 1 svazek bazalky
- 50 g oliv (černých a odpeckovaných)
- 1 stroužek česneku
- 150 g Eidamu
- špetka pepře
- špetka soli
- 2 lžíce olivového oleje
- špetka pepře cayenského

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Klasika, Rodina, Předkrm