

Rajčatové suflé s těstovinovým salátem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

2232 kalorií , **16 g** cukrů , **36 g** tuků , **79 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/rajcatove-sufle-s-testoviny-salatem>

Příprava

Rajčata omyjeme, seřízíme vršek a vnitřek vydlabeme. Dužinu ponecháme stranou. Sýr nakrájíme na malé kostičky. Vločky povaříme v mléce asi 2 minuty, vmícháme oříšky a kousky sýra, sýr necháme roztavit. Směs stáhneme z plamene a vmícháme do ní žloutky, okořeníme. Ušleháme bílky na pevný sníh, který opatrně vmícháme ke směsi. Touho směsí naplníme rajčata, vložíme je do trouby a pečeme asi 20 minut. mezitím rozmixujeme dužinu z rajčat, smícháme s česnekem, smetanou, bazalkou a okořeníme. Vychladlé těstoviny smícháme s omáčkou a podáváme se zapečenými rajčaty.

Ingredience

- ✓ 8 masitých rajčat
- ✓ 100 g jemného plísňového sýra
- ✓ 20 g vloček
- ✓ 1/8 l mléka
- ✓ 30 mletých lískových oříšků
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ 3 lžíce smetany
- ✓ 1 lžíce nasekané bazalky
- ✓ 500 g uvařených těstovin
- ✓ sůl a pepř dle chuti
- ✓ špetka muškátového oříšku

Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Návštěva, Vegetarián, Předkrm, Párty občerstvení



