

# Teplá rajčata - Belle Parisienne (krásna Parížanka)



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

600 kalorií , 0 g cukrů , 35 g tuků , 30 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/tepla-rajcata-belle-parisienne-krasna-parizanka>

## Příprava

Vršky z rajčiakov odrežeme a dužinu opatrne vydlabeme. Rozložíme ich na plochú misu otvorom dole a necháme odkvapkať. Potom ich obrátíme a vysypeme zelerovou vňaťou a rozotretým cesnakom. V teplej vode rozmočíme pečivo, vytlačíme z neho vodu, pridáme syr, petržlenovú vňať, jemne posekanú šunku a dobre premiešame. Zmesou naplníme rajčiaky a prikryjeme odrezanými vrškami. V kastróle rozpustíme maslo, pridáme pár kvapiek worcesterskej omáčky, kyslú smotanu, do ktorej sme zamiešali škrobovú múčku, citrónovú šťavu, cukor a asi 4 lyžice vody. Rajčiaky vložíme do omáčky, prikryjeme a dusíme cca 25 minút. Podávame s ryžou alebo zemiakovou kašou, nakoniec posypeme parmázanom.



### Tip k receptu

Na zapítie sa hodí biele víno. Ako sám názov hovorí, rajčiaky na spôsob krásnej Parížanky sú francúzskym jedlom a podľa toho aj spôsob prípravy je komplikovanejší. Za námahu to však stojí.

## Ingredience

- ✓ 8 veľkých zralých rajčat
- ✓ 1 lyžička čerstvé celerové natě
- ✓ 2 stroužky cesneku
- ✓ 1 starši rohlík
- ✓ 80 g taveného sýru
- ✓ 2 lyžice čerstvé petrželové natě
- ✓ 100 g najemno nakrájené šunky
- ✓ 30 g másla
- ✓ 120 ml zakysané smetany
- ✓ lyžička Worcesterské omáčka
- ✓ lyžička škrobové moučky
- ✓ 25 ml citrónové šťavy
- ✓ 1 lyžička cukru krystal
- ✓ špetka soli
- ✓ 2 lyžice nastrouhaného parmazánu

## Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Diabetická, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Předkrm