

Plněná rajčata

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 středně velkých rajčata

sůl

0,5 lžíce másla

Náplň:

4 rajčata

1 lžíce másla

1 vejce, citrón

0,5 lžičky škrobové moučky

Postup

Omytá rajčata skrojíme tak, aby vznikla víčka. Dužinu lžičkou částečně vydlabeme a obrácením rajčete otvorem dolů necháme vytéci i zrníčka. Pak rajčata uvnitř osolíme, naplníme náplní, vložíme do vymaštěné zapékací misky a při středně silném ohni asi 0,25 hodiny zapékáme. Příprava náplně: V kastrole rozehtřejeme máslo, přidáme na plátky nakrájená rajčata a vydlabanou dužinu, osolíme a dusíme do částečného odpaření šťávy, až směs nabude hustoty kaše. Pak vše prolisujeme, přidáme žloutky, sůl, citrónovou šťávu, škrobovou moučku a naпослед vmícháme tuhý sníh z bílků.