

Plněná rajčata 2

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Vyberte velká masitá rajčata, opláchněte je, opatrně odřízněte vršek a lžičkou vyberte dužinu. Dužinu prolisujte, aby v ní nezůstala semínka, přidejte k ní lžici kečupu a lžici rajské šťávy (nebo 3 rozmixovaná rajčata bez slupek a semínek). Na oleji osmažte jednu drobně nakrájenou cibuli do zlatova, přidejte směs dužiny, kečupu a rajské šťávy, sůl a pepř a povařte asi 10 minut. Asi 0,3333333333333333 této omáčky si dejte stranou, do zbytku přidejte necelý hrnek oprané kulaté rýže a jemně nakrájenou petržel. Promíchejte a směsí naplňte rajčata asi do 0,75, protože rýže nabyde. Naplněná rajčata vložte do pekáčku a uzavřete odříznutými vršky. Pak zalijte omáčkou, kterou jste si dali stranou a asi dvěma lžicemi olivového oleje. Zpočátku můžete péci zakryté alobalem, pak odkryjte, popřípadě zalijte trochou horké vody a nechte dopéct