

Rajčata plněná pistáciovým salátem

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

10 středně velkých rajčat
200 g drobných těstovinových mušliček
50 g sýra parmazán
30 g vyloupaných pistáciových jader
1 dcl olivového leje
dvě lžíce majonézy
3 větší stroužky česneku
pepř
oregano
sůl
ochucený rajský protlak v rubě

Postup

Rajčata rozkrojíme na poloviny. Vybereme vnitřky, půlky uvnitř posolíme a narovnáme na mísu. Příprava zálivky je tentokrát trochu pracnější. Musíme totiž vyloupat a nastrouhat pistáciové oříšky. Potřebujeme asi 150g oříšků, ze kterých máme asi 30g jader. Oříšky nastrouháme, smícháme s olejem a kořením. Potom to ještě rozmixujeme, aby oříšky nevadily v zubech. Propasírujeme česnek, přidáme i s majonézou k omáčce a nakonec přisypeme ještě nastrouhaný parmazán. Ten ničím nenahrazujte, dodá salátu nenapodobitelnou chuť. Teď už máme tu nejtěžší práci za sebou a čeká nás zasloužená odměna. Omáčku zamícháme do těstovin. Půlky rajčat naplníme salátem. Nahoru uděláme hezkou špičku rajským protlakem z tuby. Jsou to úžasné chutné jednohubky.