

Plněná rajčata

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 velká salátová rajčata

1 stroužek česneku

6 zelených oliv

6 sardelových oček

2 plátky veku nebo 1 rohlík

nakrájená petrželka

bazalka

50 g strouhané mozzarely a parmezán.

Postup

Rajčata rozkrojíme vodorovně na půlky, dužinu vydlabeme do misky. Dužinu rajčat smícháme s pokrájeným česnekem, olivami a sardelovými očky. Z veku či bílého chleba nebo housky odkrojíme kůrku, rozdrobíme střídku a spolu s bazalkou a petrželkou přimícháme do směsi.

Půlky rajčat naplníme směsí a posypeme strouhaným sýrem. Gril necháme 3 minuty rozehtávat. Půlky rajčat položíme na Crisp pekáč, pečeme 8 min.

Moc dobré letní jídlo, i jako hlavní jídlo, podávat po těstovinách