

Plněná rajčata s fazolkami

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 velká rajčata

200 g fazolek

sůl

sekaná petrželka

2 žloutky

2 lžíce strouhaného ementálu

pepř

trochu másla

kerblík

Postup

Rajčatům odřízneme vršky, plody vydlabeme. Fazolky rozpůlíme a vaříme 15 minut v osolené vodě. Pak je až na 2 lžíce rozmixujeme spolu s petrželkou. Žloutky a strouhaný ementál vmícháme do fazolkového pyré, osolíme a opepříme.

Troubu předehřejeme na 220 stupňů. Rajčata naplníme fazolkovým pyré, navrch rozložíme odložené fazolky a poklademe vločkami másla. Přikryjeme vršky rajčat a zapékáme v troubě asi 15 minut. Kerblík posekáme a rajčata jím posypeme