

Celerové medailonky plněné rýží

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 vařený celer
1 stroužek česneku
2 lžíce rajčatového protlaku
4 lžíce oleje
120 g strouhaného tvrdého sýra
sůl
0,5 červené a 0,5 zelené papriky
2 lžíce sekané petrželky
200 g 5-minutové rýže
2 rajčata
1 cibule
hrubě mletý pepř

Postup

Jemně nasekáme cibuli a česnek. Půlky paprik očistíme a nakrájíme na kostičky. Na rozehřátý olej dáme zesklivatět cibuli, česnek a nakonec rýži. Přidáme rajčatový protlak, sůl, 400 ml vody a přivedeme k varu. Vaříme na mírném ohni zhruba 5 minut až se tekutina vsákne. Přimícháme polovinu sýra a petrželky. Vařený celer oloupeme, rajčata omyjeme a obojí nakrájíme na silné plátky. Celerové plátky rozložíme na pečicí plech. Na ně rozdělíme ochucenou rýži a obložíme plátky rajčat. Posypeme zbývajícím sýrem. Zapékáme zhruba 10 minut, v troubě předehřáté troubě na 200 stupňů. Posypeme hrubě mletým pepřem a zbylou petrželkou.