

Rajčata po milánsku

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g lisotvého špenátu
30 g pražených pinií
1 cibule
8 lžic bílého vína
sůl
100 g strouhaného parmazánu
3 stroužky česneku
1 lžice sádla
3 lžice mascarpone
1 lžice másla
pepř
250 ml masového vývaru
125 g rýže
4 velká rajčata
2 lžice olivového oleje

Postup

Rajčatům odřízneme vršky. Dužinu vybereme a odložíme stranou. Cibuli a česnek oloupeme a posekáme. Rozehřejeme máslo a sádlo a zesklivatíme na něm cibuli, 0,3333333333333333 česneku a rýži. Přidáme víno, vývar a přiklopené dusíme 25 minut.

Troubu předehřejeme na 175 stupňů. Do rýže vmícháme oba sýry, směsí naplníme rajčata a narovnáme do formy. Přiklopené pečeme asi 25 minut.

Špenát přebreme a na rozehřátém oleji opékáme se zbylým česnekem a rajčatovou dužinou asi 5 minut. Osolíme, opeříme. Navrch poklademe plněná rajčata a podáváme sypané piniemi.