

Rajčata plněná sýrem a rýží

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 cibule
20 g másla
4 šálky masového vývaru
2 šálky rýže
3 trojúhelníčky taveného sýra
směs bylinek
8 rajčat
sůl
pepř
60 g goudy

Postup

Oloupanou cibuli nadrobno nakrájíme. V kastrolu rozehtřejeme máslo a cibuli na něm zesklivatíme. Přilijeme masový vývar a uvedeme do varu. Vmícháme rýži a přikryté dusíme asi 20 minut na malém ohni.

Tavený sýr rozmačkáme vidličkou a spolu s bylinkami přidáme k rýži.

Troubu předehřejeme na 180 stupňů. Rajčata omyjeme, odkrojíme vršek, lžičkou vybereme dužinu. Uvnitř osolíme a opepříme. Vydlabaná rajčata naplníme sýrovou rýží.

Nastrouháme goudu a posypeme s ní plněná rajčata. Zapékáme asi 15 minut v troubě, dokud se sýr neroztaví.