

Rajčata s bylinkovou rýží

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 rajčata

250 g rýže

2 stroužky česneku

1 lžíce oleje

po lžičce majoránky a tymiánu

sůl

pepř

500 ml zeleninového vývaru

2 lžíce sekané petrželky

200 g nahrubo nastrohaného eidamu

150 g zakysané smetany

250 ml rajčatového pyré

Postup

Rajčata vydlabeme. Dužinu nakrájíme na kostičky. Rýži propláchneme. česnek posekáme osmahneme na horkém oleji. Přidáme rýži, rajčata, koření a zeleninový vývar. Uvedeme do varu, na slabém ohni asi 20 minut dusíme. Vmícháme petrželku a 150g sýra. Troubu předehřejeme na 200 stupňů. Rajčata okořeníme a naplníme bylinkovou rýží. Smícháme smetanu s rajčatovým pyré. nalijeme do pekáčku, na omáčku dáme rajčata. Posypeme zbytkem sýra a zapékáme asi 25 minut.