

Lahodná plněná rajčata

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

8 rajčat
1 cibule
200 g mletého drůbežího masa
50 g rýže
50 g slunečnicového oleje
1 bobkový list
tymián
30 g rajského protlaku
sůl
pepř
špetka cukru
1 lžíce sekané petrželky

Postup

Rajčata odkrojíme, vydlabeme. Na části oleje osmažíme cibulku, přidáme dužinu z rajčat, rýži a pár lžic vody. Krátce podusíme, přidáme maso, osolíme a za stálého obracení vydusíme. Rajčata naplníme, dáme do vymazaného pekáčku, zalijeme protlakem rozmíchaným ve 10 ml vody, okořeníme. Pečeme ve středně vyhřáté troubě přikryté alobalem 20 minut. Poté okryjeme a zprudka 10 minut zapečeme. Štávu ochutíme solí nebo špetkou cukru.