

Předkrmy

Zelenina

15 minut Příprava

20 minut Vaření

Nízká Obtížnost



© Cucinare con amore

SUROVINY

- 5 větších rajčat
- 125 g mozzarely
- sýr Gran Moravia
- čerstvá bazalka
- sůl
- pepř
- olivový olej
- ocet balsamico
- šálek kuskusu (špaldového či klasického)
- sušená rajčata

Tato plněná rajčata jsou ideálním letním předkrmem nebo spolu s kouskem pečiva také lehkou večeří, navíc je jejich příprava rychlá a jednoduchá.

Příprava:

Nejprve si nachystejte kuskus: šálek kuskusu vsypte do misky, lehce osolte a zalijte vařící vodou, aby byla zhruba centimetr nad okraj zrníček. Vše přiklopte a nechte "dojít". Kuskus je hotový do deseti minut. Pokud se Vám zdá ještě hodně tvrdý, přilijte trochu vody a opět přiklopte. Nyní si přehřejte troubu na 190°C.

Velká rajčata vydlabejte a vnitřek dejte stranou, nebudete ho do receptu potřebovat. Kuskus smíchejte s na jemno nakrájenou mozzarellou a sušenými rajčátky. Vše dochuťte solí, pepřem a čerstvě nasekanou bazalkou. Směs by měla být výraznější, jelikož samotný sýr a rajčata chuť trochu stáhnou. Směsí plňte rajčátka a dejte do zapékací mísy. Vše lehce zakapejte olivovým olejem a dejte péct na cca 15 minut. Poté vyndejte z trouby, na povrch rajčat položte hoblínky sýru Gran Moravia a lehce zakápněte octem balsamico. Dejte zapéct na cca 4 minuty do trouby na program střední gril. Poté už jen servírujte: buď jeden kousek samotný jako předkrm nebo víc kusů s pečivem jako lehkou večeří.