

RAJČATA PLNĚNÁ SÝREM GRAN MORAVIA

Lahodný předkrm z pečených rajčat plněných krémem s Gran Moravia.



Suroviny

6 středně velkých rajčat
125 g nastrouhaného sýra Gran Moravia
 125 g čerstvé smetany
50 g mléka
 3 vejce
20 g přepuštěného chladného másla
 bazalka
 bílý pepř
sůl

Příprava:

Odkrojte vrchní část rajčat tak, aby na ní zůstala stopka, rajčata vydlabejte a obraťte vzhůru nohama na papírovou utěrku. Připravte si náplň: všechny ostatní suroviny dejte do mísy a ušlehejte je. Rajčata naplňte, přiklopte odkrojenou vrchní částí, vložte do trouby rozehřáté na 150° a pečte 40 minut.



Předkrmy



Zelenina



15 minut
příprava



40 minut
pečení



Nízká
obtížnost