

Plnené rajčiny

Potrebuje

- - 1 kg rajčín
- - 200 g ryže
- - 100 g tvrdého syru
- - soľ, korenie, vegeta
- - cesnak, cibuľa
- - olivový olej

Postup

Rajčiny vydlabeme. Do ryže dáme nakrájané vnútro rajčín. Pridáme vegetu, soľ, korenie. Rajčiny naplníme do polovice, druhú polovicu dolejeme vodou. Podlejeme vodou a trochou olivového oleja. Dáme piecť na 180 stupňov. Po upečení rajčiny otvoríme, posypeme syrom a dáme do rúry na chvíľu rozpustiť. (Ja pridávam do ryže aj mäta, ale záleží čo komu chutí). Môžete si pridať aj zemiaky a máte obed z jedného pekáča.

Tento recept nám posielal: Ivana zo Skačian

náročnosť: nízka

čas: 20

porcie: 10

bezlepkový recept: Áno