

Paradajkové tulipány plnené syrom

Potrebuje

- - 20 ks d'at'ové paradajky
- - 250 g Karička v črievku
- - 2 ks nakladaná uhorka
- - 1/2 lyžičky čerstvo nasekanej alebo sušenej bazalky
- - 20 stoniek petržlenovej vňate
- - soľ
- - mleté čierne korenie

Postup

Paradajky umyjem a osuším. Ostrým nožom nakrojím každú paradajku na jednej strane do tvaru kríža tak, aby bolo možné paradajku naplniť.

Uhorku nakrájam na drobno a zmiešam s Karičkou. Pridám bazalku, soľ a korenie a spolu zmiešam.

Pomocou malej lyžičky plním každú paradajku touto náplňou. Na opačnej strane každej paradajky spravím nožom dierku, do ktorej zapichnem stonku petržlenu. Takto pripravené tulipány nadekorujem na tanier a podávam.

Tento recept nám posielal: Miro zo Sečoviec

náročnosť: nízka

čas: 30 minút

porcie: 10

bezlepkový recept: Áno