

Plnené rajčiny

Matúš Ludvik

Ingrediencie:

- 2 veľké rajčiny
- Polotučný tvaroh
- Baby špenát
- Pažitka
- Tuniak v oleji
- Soľ
- Syr Grana padano
- Toustový chlieb

Postup:

Rajčany prekrojíme na polovičky, vnútro vydlabeme lyžičkou. Vydlabané rajčiny nakrájame, pridáme polotučný tvaroh, baby špenát, nadrobno nakrájanú pažitku, tuniak a troška soli, všetko dobre premiešame. Pripravenou zmesou naplníme rajčiny, ktoré poukladáme na papier na pečenie. Pečieme asi 10 minút pri 180°C. Hotové rajčiny posypeme syrom Grana padano. Ku predkrmu podávame na grilu opečené tousty bez tuku.

