

Rajčata plněná sýrovým krémem



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 25min , Porce: 8

1059 kalorií , **0 g** cukrů , **105 g** tuků , **27 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/rajcata-plnena-syrovym-kremem>

Příprava

Rajčata omyjeme, rozkrojíme a vydlabeme vnitřek. Prolisujeme tak, abychom odstranili semena. Půlky rajčat zakapeme citrónovou šťávou. Rostlinný tuk, lučinu a smetanu vyšleháme na jemný krém. Osolíme, smícháme se strouhaným sýrem a prolisovanou rajčatovou dření. Pomocí stříkacího sáčku s ozdobnou trubičkou naplníme rajčata krémem a ozdobíme petrželkou. Na mísu rozložíme omyté a osušené listy salátu a na ně položíme půlky plněných rajčat.

Ingredience

- 8 rajčat
- 100 g Lučiny
- 50 g rostlinného tuku light
- 100 g sýra Niva
- 3 lžíce smetany
- sůl
- citrónová šťáva
- petrželka
- 1 hlávkový salát

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Zelenina, Návštěva, Svačinka

