

Teplá rajčata - Belle Parisienne (krásna Parížanka)

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

600 kalorií , 0 g cukrů , 35 g tuků , 30 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/tepla-rajcata-belle-parisienne-krasna-parizanka>

Příprava

Vršky z rajčiakov odrežeme a dužinu opatrne vydlabeme. Rozložíme ich na plochú misu otvorom dole a necháme odkvapkať. Potom ich obrátíme a vysypeme zelerovou vňaťou a rozotretým cesnakom. V teplej vode rozmočíme pečivo, vytlačíme z neho vodu, pridáme syr, petržlenovú vňať, jemne posekanú šunku a dobre premiešame. Zmesou naplníme rajčiaky a prikryjeme odrezanými vrškami. V kastróle rozpustíme maslo, pridáme pár kvapiek worcesterskej omáčky, kyslú smotanu, do ktorej sme zamiešali škrobovú múčku, citrónovú šťavu, cukor a asi 4 lyžice vody. Rajčiaky vložíme do omáčky, prikryjeme a dusíme cca 25 minút. Podávame s ryžou alebo zemiakovou kašou, nakoniec posypeme parmázanom.

Tip k receptu

Na zapítie sa hodí biele víno. Ako sám názov hovorí, rajčiaky na spôsob krásnej Parížanky sú francúzskym jedlom a podľa toho aj spôsob prípravy je komplikovanejší. Za námahu to však stojí.

Ingredience

- 8 veľkých zralých rajčat
- 1 lyžička čerstvé celerové natě
- 2 stroužky cesneku
- 1 starší rohlík
- 80 g taveného syru
- 2 lyžice čerstvé petrželové natě
- 100 g najemno nakrájené šunky
- 30 g másla
- 120 ml zakysané smetany
- lyžička Worcesterské omáčka
- lyžička škrobové moučky
- 25 ml citrónové šťavy
- 1 lyžička cukru krystal
- špetka soli
- 2 lyžice nastrouhaného parmazánu

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Diabetická, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Předkrm