Plněná rajčátka

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 15min , Porce: **1**

445 kalorií , **15 g** cukrů , **32 g** tuků , **13 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: https://srecepty.cz/plnena-rajcatka

Příprava

Lučinu smícháme se zakysanou smetanou, přidáme medvědí česnek, bazalku a bílý pepř. Dobře vše promícháme. Malým rajčátkům seřízneme vršek, dužinu opatrně vydlabeme (dobře to jde vykrajovátkem na kuličky z brambor). Připraveným krémem lžičkou nebo zdobičkou naplníme rajčata, vrátíme jim seříznutý vršek jako čepičku a můžeme dozdobit lístečkem bazalky.

Tip k receptu

Nemáme-li medvědí česnek, použijeme půl lžičky normálního sušeného česneku. Rajčátka můžeme podávat jako předkrm nebo s čerstvým pečivem jako lehkou večeři.

Ingredience

- 500 g malých kulatých rajčat
- 120 g Lučiny
- 1-2 lžíce husté zakysané smetany
- 2-3 lžičky sušeného medvědího česneku
- 1-2 lžíce nasekané čerstvé bazalky
- špetka bílého pepře

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Rychlovka, Návštěva, Předkrm