Rajčatový soudek s kari omáčkou

Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 10min , Porce: **4**

850 kalorií , **3 g** cukrů , **93 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: https://srecepty.cz/rajcatovy-soudek-s-kari-omackou

Příprava

Vezměte rajče a důkladně ho omyjte. Pak mu ostrým nožem odkrojte vrchní část a dužinu vydlabejte lžící. Vychlazenou majonézu, kari, rybízovou marmeládu, citrónovou šťávu a cukr spolu dobře rozmíchejte. Omáčkou naplňte rajčatový soudek a podávejte jako originální přílohu k pečenému, grilovanému nebo fondue masu.

Tip k receptu

Rajčatových soudků si můžete vyrobit více a naplnit je různými druhy studených omáček. Při vydlabávání dužiny si dejte opravdu velký pozor, abyste rajče neporušili. Raději uvnitř trochu dužiny nechte, než abyste museli vzít jiné rajče a dělat všechno znova.

Ingredience

- 1 velké rajče
- 125 g majonézy
- 1 lžička kari koření
- 1 lžíce rybízové marmelády
- 1 lžička citronové šťávy
- 1/2 lžičky cukru krupice

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Něco extra, Párty občerstvení