

Plněná a zapečená rajčata

Časová náročnost: 59 minut

Seznam přísad

6 ks	pevná rajčata
100 g	dlouhozrnná rýže (skvělá je naše dlouhozrnná rýže COOP Premium)
	olivový olej
1 ks	cibule
150 g	slanina
1 balení	sýr akawi (např. Ranko)
	sůl
	mletý pepř
	citronová šťáva
	čerstvá pažitka nebo petrželka



Postup přípravy

Rajčata překrojíme v jedné čtvrtině (vznikne jakási poklička) a vydlabeme dužinu. Rýži uvaříme podle návodu na obalu. Mezitím si na oleji osmažíme cibulku a přidáme nadrobno nakrájenou slaninu. Opečenou cibulku se slaninou přihodíme k uvařené rýži, dužině z rajčat a na kostičky pokrájenému sýru akawi. Vše ochutíme solí, pepřem, citronovou šťávou a nasekanými čerstvými bylinkami. Vzniklou směsí naplníme vydlabaná rajčata, přiklopíme rajčatovými pokličkami a dáme na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme při 180 °C zhruba 20 minut a podáváme teplé.