

Plněná a zapečená rajčata

Časová náročnost: 59 minut

Seznam přísad

6 ks	rajčata
1 sáček	dlouhozrnná rýže
	olivový olej
1 ks	cibule
150 g	slanina
1 balení	sýr Akawi
	sůl
	pepř
	citronová šťáva
	čerstvá pažitka nebo petrželka



Postup přípravy

Rajčata překrojíme napůl a vydlabeme dužinu. Rýži uvaříme podle návodu na obalu. Mezitím si na oleji osmažíme cibulku a přidáme nadrobno nakrájenou slaninu. Opečenou cibulku se slaninou přidáme k uvařené rýži, dužině z rajčat a na kostičky pokrájenému sýru Akawi. Vše ochutíme solí, pepřem, citronovou šťávou a nasekanými čerstvými bylinky. Vzniklou směsí naplníme vydlabaná rajčata. Vložíme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme při 180 stupních Celsia zhruba 20 minut.