


Pečene rajčice punjene feta sirom i pancetom

 VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA
3

Sastojci

1 kg rajčica (oko 6 kom) podjednake veličine
500 g feta sira
100 g pancete
50 g krušnih mrvica
40 ml maslinovog ulja
1 grančica peršina
svježe mljeveni papar



Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

Rajčice operite, nožem im odrežite gornji dio, odstranite srčiku pa žlicom izdubite sredinu. Pancetu narežite na ploške i popržite na suhoj tavi.

Feta sir razmrvite. Pomiješajte sir i ploškice pancete. U svaku rajčicu stavite na dno malo krušnih mrvica, napunite mješavinom sira i pancete, pospite krušnim mrvicama, stavite u posudu za pečenje i zapecite ispod gornjeg grijača do željene boje.

Prije posluživanja začinite svježe mljevenim paprom, pokapajte maslinovim uljem i dekorirajte listićima peršina. Poslužite vruće.

