

Punjene rajčice



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
< 30 min



BROJ PORCIJA
2

Sastojci

4 rajčice (tvrda sorta, poput grapolo)
10 g sjeckanog peršina
1 sitno sjeckani češanj češnjaka
50 g ribanog sira
sol
maslinovo ulje

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Rajčice operite i odrežite vrh. Žlicom izdubite sredinu sa sjemenkama, tako da vam ostane samo čvrsto meso rajčice. Pazite da je ne probušite.

Izmiješajte ribani sir, sitno sjeckani češnjak i peršin. Rajčicu lagano posolite, ulijte u unutrašnjost žličicu maslinovog ulja pa napunite smjesom.

Na roštilju, na srednjem do laganom žaru posložite rajčice. Prekrijte ih aluminijskom folijom tako da se toplina ne gubi i rajčice se termički obrađuju i s gornje strane.

Važno je da žar nije prejak, tako da se donji dio rajčice ne izgori dok se sir ne rastopi. Kada je sir rastopljen, za što će vam trebati 7-10 minuta, sklonite rajčice sa žara.

Dobar tek!