

Rajčata plněná goudou, rýží a zeleninou

🕒 1 hodina

náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 1 balení Sýrařův výběr gouda
- 6 větších rajčat
- 150–200 g rýže
- 1 mrkev
- 1 červená paprika
- 1 žlutá paprika
- 1 žlutá cibule
- 2 stroužky česneku
- hrst nasekané pažitky
- 1 lžice Jihočeského másla
- sůl
- pepř
- olivový olej



Návod na přípravu:

Rajčatům odkrojíme vršky a vydlabeme je. Cibuli a česnek nakrájíme najemno, mrkev a papriky na malé kostičky. Rýži uvaříme podle návodu na obalu. Na olivovém oleji orestujeme cibuli, po 3–4 minutách přidáme nakrájenou zeleninu a Jihočeské máslo, po dalších 3–4 minutách česnek a restujeme ještě asi 2 minuty. Směs osolíme a opepříme. Uvařenou rýži promícháme se zeleninou a přidáme nasekanou pažitku. Rajčata naplníme do poloviny připravenou směsí, přidáme natrhanou goudu Sýrařův výběr, znovu doplníme směs a navrch opět přidáme sýr. Přiklopíme odkrojenými vršky a pečeme v troubě při 160 °C přibližně 25–30 minut.