

Paradajky plnené Karičkou

Potrebuje

- - 5 ks paradajky
- - 1 ks cibuľka jarná
- - 1 ks Karička črievko 100 g
- - ananás 100 g
- - 2 PL jogurt biely
- - petržlenová vňať

Postup

Z veľkých mäsitých paradajok odkrojíme vrchnú menšiu časť, ktorá bude tvoriť klobúčik plnenej paradajky. Z väčšej časti paradajky lyžičkou opatrne vydlabeme vnútro a vytvoríme miskú. Cibuľku najemno nakrájame, zmiešame ju s karičkou a jogurtom. Čerstvý ananás nadrobno nasekáme a zamiešame ho do karičky. Zmesou naplníme paradajkové misky, ozdobíme čerstvou petržlenovou vňaťou a navrch jemne položíme vytvorené klobúčiky. Dobrú chuť

Tento recept nám posielal: Ján z Vranova nad Topľou

náročnosť: nízka

čas: 20 minút

porcie: 5