

Plnené paradajky

Potrebuje

- - 6 ks stredne veľké paradajky
- - 1 Karička
- - 150 g mäkkého tvarohu
- - soľ
- - bazalka
- - petržlenová vňať
- - 1 uhorka

Postup

Paradajky rozrežeme na polovicu, dužinu vydlabeme. Uhorku ošúpeme a nastrúhame najemno. Dužinu z paradajky nakrájame, zmiešame s uhorkou, pridáme tvaroh a Karičku. Zmes poriadne premiešame, ochutíme soľou, čerstvou bazalkou a petržlenovou vňaťou. Touto zmesou plníme vydlabané paradajky. Ozdobíme bylinkami a môžeme podávať aj s nejakým pečivom.

Tento recept nám posielala: Helena zo Širokého
náročnosť: nízka
čas: 10
porcie: 4
bezlepkový recept: Áno