

Rajčata se sýrem, lososem a bylinkovým máslem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

Středně velká keříková rajčata 8 ks nařízneme do kříže, ponoříme na chvíli do vařící vody a poté přelijeme studenou vodou. Oloupeme je a v horní části odřízneme „víčko“. Dužinu z rajčat vydlabeme kávovou lžičkou. Vnitřek lehce osolíme a opepříme. Lososa nakrájíme na drobné kostičky. Smetanový sýr nebo ricottu smícháme s rozšlehaným vejcem a přidáme lososa. Dochutíme kajenským pepřem, muškátovým oříškem, solí a dáme vychladit na 30 minut do lednice.

Troubu předehřejeme na 220 °C. Rajčata naplníme směsí sýra a lososa. Bylinkové máslo (máslo a bylinky) necháme společně s olejem rozehřát v zapékací nádobě, vložíme rajčata a dáme péct do předehřáté trouby na 15 minut.

Oloupeme šalotky a nakrájíme na jemné kostičky. Spolu s vínem vložíme na pánev a dusíme tak dlouho, než se víno vyvaří na jednu třetinu. Přidáme smetanu a krátce povaříme. Pomocí metly postupně přimícháme kousky bylinkového másla. Pánev sejmeme z plamene a omáčku dochutíme solí a pepřem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 30 g
- **Rajčata** - 420 g
- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Olivový olej** - 12 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 50 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 25 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 60 g
- **Pepř čtyř barev celý 16 g** - 0.2 g
- **Pepř bílý mletý 25 g** - 0.2 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 0.2 g
- **Bylinkové máslo 30 g** - 6 g
- **Duko smetanový sýr natur 80 g** - 200 g
- **Uzený losos plátky 100 g** - 120 g
- **Muškatový ořech celý 9 g** - 0.2 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

