

Zázračná rajčata

Rajčata ukrývají nevšední chuť léta, slunce i zdraví. Inspirujte se našimi recepty, které z nich vykouzlí osvěžující pokrmy pro každý den a přímo ohromí vaše chuťové buňky.

Rajčata jsou bohatá na vitamin C, draslík a antioxidant lycopen, který pomáhá chránit tělo před volnými radikály. Podporují imunitu, prospívají srdci a díky vysokému obsahu vody i hydratují. Jsou lehká, osvěžující a skvěle se hodí do teplých i studených pokrmů. Navíc chutnají tak, jak voní léto.

Plody přímo z ráje

Pokud chcete pocítit přímo rajskou chuť rajčat, hledejte v obchodech ty s nálepkou Farma Bezdínek, která jsou jedinečná šetrným způsobem pěstování. Farma Bezdínek se nachází v Dolní

Lutyni na Karvinsku, aktuálně má plochu 15 hektarů a je největším produkčním skleníkem pro pěstování rajčat v České republice, dodává je na trh celoročně.

Rajčata ve skleníku jsou pěstovaná v organickém kokosovém substrátu, který se po ukončení pěstební sezony kompostuje. K zavlažování je využívána dešťová voda, přebytečná zálivka se recykluje. V boji proti škůdcům aplikují biologickou ochranu namísto chemie a o opylení se starají čmeláci, které na farmě chovají.



DOBA PŘÍPRAVY:

90 minut (bez odležení)

1 kousek obsahuje
1091 kJ / 261 kcal

Rozpis na
12 kousků

RAJČATOVÝ KOLÁČ SE TŘEMI DRUHY SÝRA

Na korpus:

- * 300g hladké mouky
- * ½ lžičky soli
- * 150g másla
- * 1 vejce

Na náplň:

- * 1 lžiče olivového oleje
- * 1 cibule nakrájená na klínky
- * 1 fenykl nakrájený najemno
- * 2 stroužky utřeného česneku
- * 4 velká rajčata zbavená semínkem a nakrájená na kostičky
- * sůl

- * mletý černý pepř

- * 100g najemno nakrájených sušených rajčat

- * 1 lžiče balzamikového octa

- * 1 vejce
- * 100g krémového sýra

- * 100g nastrohané mozzarely

- * 50g nastrohaného parmezánu

- * 250g cherry rajčat překrojených na půlky

- * bazalka na podávání

1 Prosetou mouku smícháme se solí, přidáme nakrájené maslo a prsty promneme. Zpracujeme rozšlehané vejce a vypracujeme na těsto, které zabalíme do fólie a uložíme na hodinu do chladničky.

2 V pánvi rozpálíme olej, přidáme cibuli s fenylem a za stálého míchání orestujeme. Přisypeme česnek, orestujeme a vmícháme nakrájená rajčata. Osolíme, opeříme a za občasného míchání vaříme do vyvaření veškeré tekutiny. Pak stáhneme z ohně, vmícháme sušená rajčata s octem a necháme vychladnout.



3 V misce smícháme vejce se sýry. Těsto rozválíme na pomocné pracovní ploše na plát silný 3 mm, vložíme ho do formy (23 cm), dno propícháme vidličkou, položíme na něj pečicí papír a nasypeme suché fazole. Pečeme při 210 °C asi 10 minut.

4 Poté sejmeme papír s fazolemi a pečeme dalších 5 minut při 170 °C. Vychladlý korpus naplníme fenyklovou směsí, rozetřeme sýrovou náplň a poklademe kousky rajčat. Pečeme při 170 °C dozlatova cca 45 minut. Před podáváním dozdobíme lístky bazalky.

ZAPEČENÁ PLNĚNÁ RAJČATA SÝREM A MASOVOU SMĚSÍ

- * 8 rajčat
- * 100 g slaniny
- * 100 g goudy
- * 1 cibule
- * 500 g mletého masa
- * 4 větvičky tymiánu
- * 20 g másla (na vymazání formy), sůl a pepř

1 Umytá rajčata navrchu seřízneme a vydlabeme. Slaninu nakrájíme na kostičky, sýr nastrouháme na hrubém struhadle a cibuli nakrájíme najemno. Na vyšší pánvičce opečeme slaninu, přidáme cibuli, osmažíme ji

dozlatova, poté přidáme maso a za občasného míchání ho chvíli opékáme. Pak přidáme rajčatovou dužinu, tymián a necháme dusit pod pokličkou na mírném ohni asi 10 minut.

2 Nakonec směs osolíme, opeříme a vmícháme sýr. Směsí naplníme rajčata a každé přiklopíme seříznutou pokličkou. Naplněná rajčata poskládáme do tukem vymazaného pekáčku a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C zhruba 30 minut.

DOBA PŘÍPRAVY:

1 hodina

1 porce obsahuje
1853 kJ / 443 kcal

Rozpis na
4 porce



ŠŤAVNATÉ VEPŘOVÉ KOTLETY NA HOUBÁCH A RAJČATECH

- * 300 g čerstvých hub
- * 2 stroužky česneku
- * 1 cibule
- * 4 vepřové kotlety
- * sůl
- * čerstvě mletý černý pepř
- * asi 3 lžíce olivového oleje
- * 400 g drčených rajčat
- * snítky tymiánu

1 Houby s česnekem nakrájíme na plátky, cibuli nadrobno. Maso naklepeme, osolíme a opeříme. Ve velké pánvi na rozehřátém oleji opečeme maso z obou stran dozlatova. Pak ho vyjmeme a odložíme stranou.

promícháme a asi po minutě vmícháme rajčata.

2 Do pánve dle potřeby přidáme olej a orestujeme na něm cibuli s houbami. Po chvíli přidáme česnek,

3 Do omáčky následně přidáme lístky tymiánu, dochutíme ji solí s pepřem a necháme pod pokličkou probublávat asi 15 minut.

4 Nakonec do pánve vrátíme maso, které ještě asi 10 minut v omáčce prohřejeme. Hotové kotlety podáváme s bramborovou kaší.