**Plněná rajčátka**

**Ingredience:**

* 12 rajčat
* sklenička rýže
* 2 cibule, petržel
* sůl
* pepř
* 2 – 3 polévkové lžíce slunečnicového nebo olivového oleje

**Postup:**

U rajčat  odkrojte vršek a vydlabejte z nich vnitřek. Vydlabanou hmotu odkládejte zvlášť, ještě ji totiž použijete. Pekáč vymažte olejem a položte na něj vydlabaná rajčata bez vršků, pekáč zatím nechte bokem. Na pánvičce nebo v hrnci se 2 polévkovými lžícemi oleje krátce osmahněte nakrájenou cibuli. Přilijte 100 – 150 ml vody a přidejte nakrájený vnitřek z rajčat. Duste, až se vypaří voda a přidejte syrovou rýži a 250 ml vody. Přidejte koření a krátce vařte do kašovité hmoty. Rýže by se neměla uvařit. Touto hmotou naplňte rajčata a zaklopte odříznutými vršky. Asi do poloviny výšky rajčat přilijte do pekáče vodu a vložte do rozpálené trouby při 250 stupních na půl hodiny. Rajčata by neměla začít černat na vršcích.