

Sajtos sült paradicsom

Ezt a receptet amikor először készítettem el a családomnak, nem is gondoltam volna, hogy ez lesz utána az egyik kedvenc köret. Nem tudok belőle annyit készíteni, ami el ne fogyna. A gyerekek imádni fogják ezt a ropogósra sült paradicsomot.

Személy 2 főre	Előkészítés 20 perc	Sütés 10 perc
Sütő Légkeverés + grill középső rács		Sütési fok 220 °C

HOZZÁVALÓK:

- 4 db közepes paradicsom
- 8 db mini mozzarella golyó
- 30 g + 10 g Garana Padano sajt
- 20 g száraz kifliből/zsemléből/kenyérből készült morzsa
- 10 g vaj
- 1 csokor friss bazsalikom
- 1 gerezd fokhagyma
- 1/4 teáskanál só
- Frissen őrölt bors
- 1-2 evőkanál olívaolaj

TÁLALÁSHOZ:

- Olíva olaj
- Friss bazsalikom levél

ELKÉSZÍTÉS:

1. Készítsük elő: a sajtot reszeljük le, a száraz kiflit/zsemlét/kenyeret aprítsuk fel egy késes aprítóban, a fokhagymát apró darabokra vágjuk fel, a bazsalikomot vágjuk csíkokra.
2. Vízszintesen vágjuk félbe a paradicsomokat és a húsát kiskanállal kaparjuk ki.
3. A kikapart paradicsom húst tegyük egy szűrőbe, hogy a leve lecsöpögjön és távolítsuk el a magokat.
4. A megmaradt paradicsomhúst vágjuk kis darabokra és tegyük egy közepes keverőtálba.
5. Adjuk hozzá a 30 g sajtot, a morzsát, a vajat, a bazsalikomot, a fokhagymát, a sót és a borsot. Ez lesz a keverékünk.
6. A felezett paradicsomokba tegyünk egy-egy mozzarella golyót.
7. Kézzel vagy kiskanállal nyomkodhatjuk bele a keveréket.
8. A paradicsomok tetejét szórjuk meg a maradék sajttal és locsoljuk meg olíva olajjal.



9. Tegyük a sütőbe és süssük aranybarnára.
10. Tálaláskor szórjuk meg friss bazsalikkal és a tetejét locsoljuk meg olíva olajjal.

Tipp:

- Gyorsan egy könnyű vacsorát is összeüthetünk belőle még hozzá úgy, hogy amíg a sütőben sül a paradicsom, sütünk hozzá tükörtojást és virslit vagy elkészítjük a [sült camembert sajt batyut](#).
- Nyáron grillezett húsokhoz is jól illik ez a köret.
- Akár előételként is felszolgálhatjuk.
- Ha nincs otthon megszáradt kifli, zsemle vagy kenyér, akkor pirítsuk meg a puha pékárut és utána aprítsuk fel egy késes aprítóban.

Videó: <https://www.youtube.com/watch?v=yO2sZwD7NiQ>