

POMIDORY FASZEROWANE

Wpisany przez Administrator
czwartek, 25 stycznia 2007 20:35 -

8 mięsistych pomidorów, 1/2 kg mielonego mięsa wieprzowego (karczek), 1 czerstwa bułka, 1 cebula, 1 jajko, 2 ząbki czosnku, 1/2 łyżeczki soli, pieprz, tymianek, 2 łyżki oliwy z oliwek;

Z pomidorów odciąć wierzchy, łyżeczką wyjąć miąższ.

Bułkę namoczyć, odcisnąć. Cebulę i czosnek posiekać bardzo drobno. Bułkę, cebulę i czosnek wymieszać z mięsem, dodać całe jajko, sól, pieprz, tymianek, dokładnie wymieszać.

Pomidory nadziać farszem i ponownie nałożyć wierzch. Żaroodporne naczynie natłuścić oliwą, ułożyć pomidory.

Piec w piekarniku nagrzanym do temp. 220 stopni C przez ok 30 minut.

Podawać z ryżem na sypko lub białym pieczywem.

Przepis własny