

Nadzewane pomidory

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Efektowne danie

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 6 pomidorow -
- 6 ugotowanych ziemniakow -
- maly kubeczek kefiru -
- 10 dag szpinaku -
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego -
- zabek czosnku -
- 3 łyżki posiekanej natki pietruszki -
- kilka galazek natki -
- galka muszkatołowa, sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Ziemniaki mielimy , dodajemy do nich kefir, szczypte galki muszkatołowej, czosnek przecisniety przez praske i pozostale przyprawy. Mieszamy. dzielimy na 3 rowne porcje. Do jednej dodajemy uduszony we walsnym sosie szpoinak, do drugiej koncentrat pomidorowy.
Pomidory myjemy , przekrajamy na pol , wydrzamy i posypujemy obficie natka pietruszki. Do 4 polowek wyciskamy ze szprycy biale piure, a do pozostalych zielone i czerowone. Układamy je w zaroodpornym naczyniu i wstawiamy do goracego piekarnika na 10-15 minut. Podajemy w tym samym naczyniu. Dekorujemy galazkami natki pietruszki.