

Nadzewane pomidory

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Efektowne danie

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 6 pomidorow -
- 6 ugotowanych ziemniakow -
- mały kubeczek kefiru -
- 10 dag szpinaku -
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego -
- ząbek czosnku -
- 3 łyżki posiekanej natki pietruszki -
- kilka gałązek natki -
- gałka muszkatołowa, sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ziemniaki mielimy , dodajemy do nich kefir, szczypte gałki muszkatołowej, czosnek przecisnięty przez praske i pozostałe przyprawy. Mieszymy. dzielimy na 3 równe porcje. Do jednej dodajemy uduszony we walsnym sosie szpinak, do drugiej koncentrat pomidorowy.
Pomidory myjemy , przekrajamy na pół , wydradzamy i posypujemy obficie natką pietruszki. Do 4 połówek wyciskamy ze szprycy białe piure, a do pozostałych zielone i czerwone. Układamy je w żaroodpornym naczyniu i wstawiamy do gorącego piekarnika na 10-15 minut. Podajemy w tym samym naczyniu. Dekorujemy gałązkami natki pietruszki.