

Nadziewane pomidory

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Bardzo dobre

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- biała fasolka z puszki - 100 g
- czerwona fasolka z puszki - 100 g
- esencjonalny bulion - 1 szkl.
- pomidory - 8 szt.
- cząber - 1 łyżka(i)
- ser żółty typu mimolette - 200 g
- szynka - 100 g
- sól -
- pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Fasolkę osączyć z zalewy, pomidory umyć, z każdego odkroić plaster ok. 2 cm Pomidory wydrążyć. Szynkę przesmażyć na tłuszczu. Fasolę wymieszać z serem. szynką c, cząbrem, posolić i popieprzyć. Tak przyrządzonym farszem napełnić wydrążone pomidory. Piec w temp. 200 stopni Celsjusza około 25 minut. W trakcie pieczenia podlewać bulionem.

