

Pomidory faszerowane

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pomidory ś doskonale zarówno na zimno jak i na ciepło

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 6 pomidorów -
- 6 łyżek bułki tartej -
- 2 ząbki czosnku -
- 3 łyżki posiekanej natki pietruszki -
- łyżeczka posiekanego świeżego tymianku -
- 2 łyżeczki oliwy -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Odkroić wierzchy pomidorów i odłożyć, a wewnątrz wydrążyć łyżeczką, posolić lekko posypać pieprzem. Wymieszać bułkę tartą z oliwą, przeciśniętym przez praskę ząbkiem czosnku, solą, pieprzem, natką i tymiankiem. Tk przyrządzonym farszem wypełnić pomidory, nakryć wierzchami. Wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 180 stopni i piec przez 15 min.

