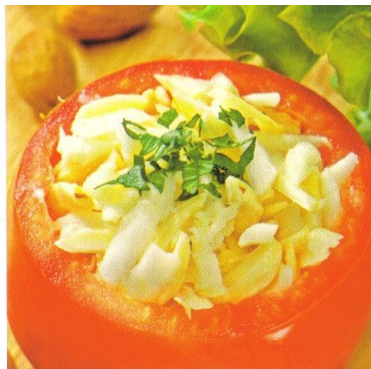


Pomidory faszerowane na sposób francuski

Przepis dodany przez użytkownika Anonim



Potrawa dobra na różne okolicznościowe przyjęcia.

Czas przygotowania: 25 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- dojrzałe, jędrne pomidory - 8 szt.
- liście sałaty -
- liście selera -
- migdały (obrane z łupinek) -
- sól -
- pieprz -
- zielenina -
- seler średniej wielkości - 1 szt.
- winne jabłka - 2 szt.
- sok z cytryny -
- majonez - 1/2 szkl.
- migdały posiekane (bez łupinek) - 1 szkl.
- cukier puder -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Z pomidorów ścinamy wierzchy, łyżeczką usuwamy miąższ i pestki, oprószamy solą i pieprzem, odstawiamy w chłodne miejsce.
- 2.** Przygotowujemy farsz: seler ucieramy na tarce do jarzyn z małymi otworami i natychmiast kropimy sokiem z cytryny, by nie ściemniał.
- 3.** Dodajemy utarte jabłka, posiekane migdały, składniki łączymy z majonezem, gdy trzeba, poprawiamy do smaku.
- 4.** Nadziewamy przygotowane pomidory, układamy na liściach sałaty, posypujemy zieleniną, przybieramy liśćmi selera i migdałami.

Jak podawać?

Podajemy zaraz po przygotowaniu.

Uwagi:

Aby pomidor stał, trzeba ścinać lekko dół pomidora.