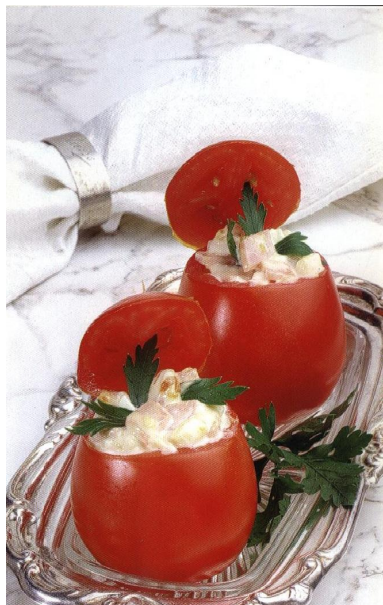


Pomidory faszerowane szynką

Przepis dodany przez użytkownika Bajor1989



Pomidory wypełnione pysznym nadzieniem z szynki i jajek, przybrane gałązkami natki pietruszki, są szczególnie smaczne pod koniec lata.

Czas przygotowania: 25 minut
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Pomidor - 8 szt.
- Szynka - 8
- Jajka - 4 szt.
- Majonez -
- Natka pietruszki -

Przydatne akcesoria:

Miska, rondel,

Etapy przyrządzania:

- 1.** Jajka ugotować na twardo, a po ich ostudzeniu pokroić w drobną kostkę. Szynkę również pokroić w kostkę i wymieszać z jajkami.
- 2.** Pomidory umyć, ściąć z nich wierzchy, wydrążyć miąższ i przetrzeć go przez sitko na sok.
- 3.** Majonez włożyć do miseczki, rozetrzeć go z sokiem z pomidorów, uważając, by nie zrobił się zbyt wodnisty. Następnie dodać pokrojoną szynkę i jajka, dokładnie wymieszać
- 4.** Wydrążone pomidory wypełniać nadzieniem z miseczki. Przybrać gałązkami natki, po czym nałożyć lub przymocować wykałaczkami wierzchy pomidorów.

Jak podawać?

Na jakimś talerzyku przybrane gałązkami natki

Uwagi:

Najłatwiej pomidory wydrążyć się za pomocą specjalnej okrągłej łyżeczki. Przy zakupie pomidorów (do faszerowania) należy wybrać owoce w pełni dojrzałe, twarde i równomiernie ubarwione.