

# Pomidory nadziewane

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

## pyszne danie

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 8 PLN

### Potrzebne składniki:

- pomidory - 6 szt.
- ugotowany długoziarnisty ryż - 1 i 1/2 szkl.
- posiekana bazylia - 2 łyżka(i)
- oliwa z oliwek - 1/4 szkl.
- posiekane filety anchois - 4 szt.
- zmiażdżone ząbki czosnku - 2 szt.
- cukier, sól, pieprz -

### Etapy przyrządzania:

- 1.** Odciąć górną część pomidorów i odłożyć na bok. Łyżeczką wybrać miąższ i zostawić grube ścianki. Miąższ posiekać, wymieszać z resztą składników, doprawiając solą i pieprzem. Pomidory włożyć do żaroodpornego naczynia wysmarowanego oliwą, nadziać ryżem wymieszanym z filedami anchois, czosnkiem, bazylia, pieprzem i cukrem. Przykryć odciętymi wcześniej górnymi częściami pomidorów. Piec 15 minut, polewając od czasu do czasu wypływającym sokiem.

### Jak podawać?

na ciepło lub letnie

