

Nadzewane pomidory

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- pomidor - 4 szt.
- anchois - 5 szt.
- natka pietruszki - 1 łyżka(i)
- bułka tarta - 2 łyżka(i)
- żółtko - 1 szt.
- olej - 2 łyżka(i)
- czosnek - 1/2

Etapy przyrządzania:

- 1.** Pomidory umyć i osuszyć. Ściąć wierzchy (mniej więcej w jednej trzeciej wysokości). Delikatnie wydrążyć miąższ, pozostawiając ścianki o grubości około 0,5 cm. Miąższ drobno posiekać, dodać zmiażdżony czosnek, bułkę tartą, natkę pietruszki, żółtko, łyżkę oleju i 1-2 posiekane filety anchois. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Dokładnie wymieszać. Przygotowanym farszem nappełnić pomidory. Ułożyć je w posmarowanym olejem żaroodpornym naczyniu. Piec przez mniej więcej 20 minut w temperaturze nie wyższej niż 200 stopni. Wyjąć z piekarnika i lekko ostudzić. Udekorować filetami anchois i opłukanym koperkiem.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.