

Pomidory faszerowane

Przepis dodany przez użytkownika trini6



przystawka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pomidory - 6 szt.
- jajka - 4 szt.
- cebula - 2 szt.
- musztarda - 1 łyżka(i)
- olej sojowy - 3 łyżka(i)
- sok z cytryny -
- sól pieprz cukier -

Etapy przyrządzania:

1.



Cebulę obrać i opłukać, pokroić w kostkę, skropić sokiem z cytryny, opruszyć solą i cukrem

2.

Olej połączyć z musztardą i cebulą

3.



Jajka ugotować na twardo, obrać, drobno pokroić, dodać do cebuli

4.



Umyte pomidory osuszyć, skrać wierzchy i wydrążyć, usuwając miąższ i pestki, wydrążone pomidory napełnić nadzieniem z cebuli i jajka