

Pomidory nadziewane owczym serem

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pomysł na pomidorki.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 8 pomidorów -
- 10 dag sera owczego -
- 1 cebula -
- 2 ząbki czosnku -
- 1 gałązka tymianku -
- 1 gałązka oregano -
- 2 gałązki pietruszki -
- 1 jajko -
- 1 łyżka tartej bułki -
- 1 łyżka oliwy z oliwek -
- sól i pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Wierzch pomidorów ścinamy. Miąższ wydrążamy. Obieramy czosnek i cebulę obieramy i kroimy w kostkę. Rozgniatamy ser, dodajemy: cebule, czosnek, posiekaną zieleninę i jajko oraz bułkę tartą. Doprawiamy. Masą faszerujemy pomidory. WKładamy je do żaroodpornego naczynia i skrapiamy oliwą. Pomidory wstawiamy do rozgrzanego piekarnika i zapiekamy ok 25-30 minut.

