
POMIDORY FASZEROWANE JAJAMI

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1045 razy.

10 szt. pomidorów,
3 łyżki tłuszczu,
2 cebule,
3 łyżki tartej bułki,
4 jaja,
pół szklanki śmietany,
sól,
sposzkowana papryka,
pieprz,
łyżka mąki,
nać pietruszki,
przyprawa do zup,
szklanka wywaru z włoszczyzny

Z pomidorów ściąć wierzchy i wydrążyć . Cebule obrać , opłukać , posiekać i przesmażyć na tłuszczu; dodać tartą bułkę, pieprz oraz ugotowane i posiekane jaja. Przygotowaną masą napełniać pomidory, włożyć je do rondla; podlać wywarem i wstawić do piekarnika. Wydrążone środki ugotować z dodatkiem papryki i tłuszczu, przetrzeć przez sito, dodać do pomidorów. Sos podprawić mąką zmieszaną ze śmietaną. Podawać z ryżem lub ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD