

---

# POMIDORY FASZEROWANE JAJAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1012 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