
Pomidory nadziewane, pikantne

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1128 razy.

Kuchnia węgierska

8 pomidorów możliwie równych

40 g twarogu

50 g masła

krążki cytryny

3 żółtka

sól

50 g utartego parmezanu

pieprz

Pomidory umyć , osuszyć , odkroić z nich czubek i wydrążyć , ale tak, aby miąższ pozostał w środku. Masło, żółtka, parmezan i twaróg wymieszać , posolić i posypać pieprzem. Masą tą nadziewać pomidory, które przed podaniem należy przybrać plasterkami cytryny.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD