
Pomidory po tatarsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2488 razy.

6 pomidorów,

1/2 kg posiekanego mięsa,

2 łyżki musztardy

1 łyżeczka barbecue,

2 cebulę,

2 żółtka,

5 łyżek oliwy,

sól, pieprz,

zielenina

Obrać i drobno posiekać cebulę. W głębokiej misce wymieszać żółtka, musztardę, oliwę, posiekaną cebulę, pietruszkę, przyprawy, sól, pieprz. Dodać mięso i wszystko dokładnie wymieszać na jednolitą masę. Z każdego pomidora ściąć wieczko, wydrążyć miąższ, nadziać pomidory masą, nakryć wieczkami, ułożyć na liściach sałaty na talerzu, do chwili podania trzymać w chłodzie.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>