
Faszerowane pomidory 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2393 razy.

SKŁADNIKI:

* 8 średnich pomidorów

* kieliszek białego wina

* 50 g drobnego makaronu

* 2 łyżki oliwy

* natka pietruszki

* 50 g sera żółtego

* sól, pieprz

* Umyć pomidory. Odkroić górną część . Pomidory wydrążyć . Odkrojone plastry odłożyć .Miąż dodać póź niej do farszu.

* Wnętrze pomidorów posolić , po 5 min. wylać powstały wewnątrz sok.

* Zagotować wino. Dodać sól. Wrzucić makaron. Gotować ok 8 min., aby makaron był twardawy.

* Dokładnie osączyć makaron. Dodać oliwę. Dodać sól, posiekaną pietruszkę i starty ser żółty. Na koniec dodać miąż z pomidorów. Wymieszać .

* Masą napełnić pomidory. Przykryć plastrami. Posypać serem żółtym.

* Zapiec w piekarniku.