Pomidory faszerowane po rzymsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1965 razy.

Dziesięciu dorodnym, dojrzałym pomidorom ściąć czubki, wydrążyć je ostrą łyżeczką, posolić i lekko popieprzyć . Ryż (łyżka suchego ryżu na pomidor) moczyć w zimnej wodzie przez 20 minut, po czym w tej samej wodzie krótko zagotować i dokładnie odcedzić w sicie. Posiekać drobno duży pęczek natki pietruszki, wymieszać z ryżem, dodać 2 łyżki oliwy, posolić i ewentualnie oprószyć szczyptą mielonego pieprzu. Tym farszem napełnić wydrążone pomidory i nakryć je ściętymi czubkami. Pomidory ułożyć w prodiżu lub rondlu. Wydrążony miąższ pomidorowy lekko rozcieńczyć wodą, zmieszać z łyżką oliwy i polać nim pomidory. Zapiekać przez 20 minut.