
Pomidory pieczone z anchois

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1722 razy.

8 dużych, twardych pomidorów,

puszka anchois,

10 dag żółtego sera (typu cheddar),

4 łyżki tartego sera (typu parmezan),

miękkisz z 2-3 kromek białego chleba,

3 łyżki masła,

1-2 ząbki czosnku,

szczypta bazylii i oregano,

sól, pieprz,

4 łyżki tartej bułki.

Oстрыm nożem ścinamy główki pomidorów Wyjmujemy z nich miąższ i przecieramy go przez sito.

Dodajemy pokrojone w drobne kawałki fileciki anchois, pokruszony miękkisz chleba, zmiążdżony czosnek, bazylię i oregano.

Dokładnie mieszamy to wszystko i na końcu wrzucamy rozdrobniony cheddar.

Tym farszem napełnimy pomidory.

Teraz musimy na patelni roztopić masło i dokładnie wymieszać je z tartą bułką i tartym serem. Masą tą przykrywamy nadziane wcześniej farszem pomidory.

Układamy je w wysmarowanym masłem, żaroodpornym naczyniu i wstawiamy do umiarkowanie nagrzanego piekarnika na 25 minut.

"Pani"