
Pomidory z serem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2031 razy.

Utrzeć na gładką masę następujące składniki:

cz ubatą łyżkę mąki,

3 jaja,

1,5 filiżanki mleka,

10 dag utartego ementalera;

dodać sól i szczyptę pieprzu do smaku.

Farszem tym napełniać wydrążone pomidory (wystarczy y go na 10 sztuk). Sok i miąższ z wydrążonych pomidorów zaprawić łyżeczką mąki, dodać łyżeczkę masła, zagotować i rozcieńczyć filiżanką rosółu. Posolić do smaku. Zalać sosem ułożone w proźdzu lub rynce pomidory i wypiekać je przez 40-50 minut.