
Pomidory faszerowane ryżem i rodzynkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1673 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 5 min.

4 pomidory,

150 g ugotowanego ryżu,

1 łyżka rodzynków,

1 posiekana cebula,

1 łyżka obranych i posiekanych migdałów,

2 łyżki masła,

szczypta szafranu,

1/2 łyżeczki cukru,

sol, pieprz.

1. Pomidory umyć, odkroić wierzchy, wydrążyć, posolic i odwrócić do góry dnem,

by wyciekł sok. Miąższ przetrzeć. Dodac masło i cebule, następnie podsmażyć.

Dodac ryż, rodzynki, migdały, szafran, cukier, sol, pieprz. Wymieszać. Napelnić pomidory farszem, zapiekać 20 min w temp. 180°C.

- Pomidory można też faszerować jajecznica: 50 g boczku pokroić w małe kostki,

podsmażyć, dodac 1 łyżkę drobno pokrojonego szczypiorku, wbic 1 jajo, doprawic solą i pieprzem. Usmazyc jajecznice. Napelnić pomidory, nakryć wierzchami i piec jak wyżej.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 31.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)