
Pomidory faszerowana tunczykiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1692 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz.

8 małych pomidorow.

Farsz:

200 g tunczyka,

100 g majonezu,

1 czerwona cebula,

1 ząbek czosnku,

10 g żelatyny,

50 ml wywaru rybnego lub wody,

sol, pieprz.

Przybranie:

zielona pietruszka, kapary,

zółty pomidor, 8 oliwek,

sałata.

1. Czosnek i cebule obrac, drobno posiekac. Tunczyka przetrzec przez sito.
2. Żelatynę zalac 2 łyżkami zimnej wody, odstawić na 15 min. Następnie rozpuścić w gorącym wywarze. Odstawić, by galareta ostygła.
3. Płynna galareta wymieszać z majonezem, tunczykiem, cebula i czosnkiem. Doprawić solą i pieprzem. Wstawić do lodówki na 1 godz.
4. Pomidory umyć, ostrym nożem odciąć wierzchołki na 1/4 wysokości i łyżeczką, ostrożnie wydrążyć środki. Ułożyć odcięta część do dołu, by wyciekł sok.
5. Wydrążone pomidory posypać solą i pieprzem, napełnić farszem, ułożyć na liściach sałaty, przybrać zieloną pietruszką, kaparami, oliwkami i kawałkiem żółtego pomidora.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 25 "Zimny bufet", strona 18.

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