

---

# Tymbaliki pomidorowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1868 razy.

4 porcje. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

500 g pomidorow,

5 cebulek dymek,

1 lodyga selera naciowego,

3 lyzki oliwy,

2 lyzki przecieru pomidorowego,

3 jaja,

5 lyzek gestej smietany,

1 zabek czosnku,

2 lyzki maki,

sol, pieprz, tymianek,

maslo do smarowania formy.

1. Pomidory umyc, pokroic, zmixowac, przetrzec przez sito. Cebule obrac, posiekac. Lodyge selera oplukac, pokroic w drobna kostke. Oliwe rozgrzac, podsmażyć cebulke z selerem. Czosnek obrac, zmiadżyc, listki tymianku oplukac.

Puree pomidorowe wymieszac z ziolami, przecierem pomidorowym i czosnkiem,

wlozyc do rondla, pod przykryciem dusic 20 min, przetrzec przez sito.

2. Do miski wbic jaja, wymieszac ze smietana i maka, dodac do masy pomidorowej,

przyprawic sola i pieprzem.

3. 4 male foremki pasztetowe wysmarowac maslem, nalozyc w nie mase pomidorowa,

wstawic do goracej kapieli wodnej w ogrzanym do temp. 175°C piekarniku. Piec

40 min.

4. Upieczone tymbaliki podawac na goracoz sosami ziolowymi do krewetek, owocow

morza, dan rybnych lub tylko z sosami jako przystawke.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztesy", strona 86.

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