
Pomidory faszerowane mięsem

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1215 razy.

Wybrać kilkanaście równej wielkości pomidorów, odblanżerować je, ściąć im czubki, wydrążyć w środku z pestek posolić i nadziać następującym farszem: 20 deka czystego mięsa wieprzowego, baraniny lub wołowego z dodaniem szpiku, przepuścić przez maszynkę, wymieszać z połówką cebuli drobno usiekanej i zasmażonej na maśle, solą, pieprzem, trzema łyżkami tartej bułki, garścią siekanego kopru i szczyptką i jednym całym jajem. Nafaszerowane pomidory posypać z wierzchu tartą bułką. ułożyć na patelni, polać masłem i wstawić do gorącego pieca na 30-40 minut.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"