

Pomidory na gorąco

Przepis dodany przez użytkownika gazela

Podawane zaraz po wyjęciu z piekarnika

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- średnie pomidory - 6 szt.
- tarta bułka - 1 łyżka(i)
- utarty ser ementaler - 10 dag
- mleko - 1/3 szkl.
- masło - 2 łyżka(i)
- sól i pieprz - do smaku

Etapy przyrządzania:

1. Pomidory umyć, ściąć wierzchy, delikatnie wydrążyć, posolić i pozostawić na 20 minut, otworem w dół by wyciekł sok. Ser dokładnie wymieszać z jajkiem, mlekiem i tartą bułką. Doprawić solą i pieprzem. Przygotowanym farszem nadziać wydrążone pomidory, przykryć obciętymi wierzchami, ułożyć ciasno w żaroodpornym naczyniu, polać stopionym masłem i 10- 15 minut zapiekać w średnio nagrzanym piekarniku. Podawać natychmiast po wyjęciu.

Jak podawać?

Podawać na gorąco

