

Pomidory faszerowane

data aktualizacji: 2019.06.14 autor: Redakcja



Składniki:

- 10 pomidorów średniej wielkości
- mały kabaczek
- 1 lub 2 ząbki czosnku
- zioła prowansalskie
- pieprz
- vegeta
- ser feta/favita
- świeża bazylia
- świeża pietruszka

Przygotowanie:

Pomidory kroimy na połówki lub tylko ścinamy im 1/3 góry i wydrążamy środki.

Kabaczka kroimy w kostkę i dusimy na patelni razem z wydrążonym mięszem pomidorowym do miękkości.

Dodajemy czosnek, sporo ziół prowansalskich, pieprz i vegetę do smaku. Całość jeszcze trochę dusimy, żeby odparował sok.

Po zestawieniu z ognia dodajemy ser pokrojony w kostkę, świeżą bazylię i trochę pietruszki.

Kiedy farsz wystygnie, nadziewamy nim wydrążone pomidory.

Przepis Teresy Stępniaak, mieszkanki Sierzchów, przedstawicieli tematycznej „wioski pomidorowej”.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32373-pomidory-faszerowane>