



Tekst i zdjęcie: ewcia - Szef Kuchni (850)

Pomidor (bakłażan, kabaczki) zapiekany

Idealna potrawa na przyjęcie

Składniki:

- pomidor, 1 kg
- świeży grzyb, 50 dag
- jajka, 2 szt.
- cebula, 5 dag
- tłuszcz, 5 dag
- natka pietruszki, 3 łyżk.
- śmietana, 15 dag
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- bułka tarta , 5 dag

Sposób przygotowania:

Przygotować nadzienie: pokrajane w plasterki grzyby, cebulę i wydrążone środki z pomidorów udusić, dodając sól, pieprz i tłuszcz. Ostudzić, połączyć z jajami, tartą bułką i siekaną nać pietruszki, wymieszać. Nadzieniem nappełnić wydrążone pomidory, ułożyć w ogniotrwałym naczyniu, podlać kilkoma łyżkami wody lub rosółu i upiec. Przed podaniem potrawę zalać gęstą, osoloną śmietaną i na chwilę wstawić do piekarnika, po wyjęciu z piekarnika posypać posiekaną zieleniną.

