



Tekst i zdjęcie: **giBBon** - Szef Kuchni (1115)

Pomidory nadziewane sałatką majonezową

Pozostałe po wydrążeniu resztki pomidorów zużyć na
zupę lub sos

Składniki:

- sałata, 0.5 l
- pomidor, 10 szt.

Sposób przygotowania:

Sporządzić sałatkę mięsną lub rybną. Pomidory opłukać, nadciąć na płask w 1/3 wysokości, wydrążyć. Wydrążone pomidory nakładać sałatką kopiasto tuż przed podaniem; przykryć ściętym wierzchem, tak aby była widoczna sałatka; posypać koperkiem. Pomidory ułożyć na półmisku dwoma rzędami, wyszprycować majonezem. Pomidory można też napełniać szatkowanymi ogórkami kiszonymi, mizerią ze śmietaną, twarożkiem ze szczypiorkiem i rzodkiewką i wtedy oblać śmietaną i posypać koperkiem lub szczypiorkiem.

