



przepisy.pl

## Pomidory faszerowane kaszą jaglaną



### Składniki:

- pomidory - 8 sztuk
- kasza jaglana - 200 gramów
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- natka pietruszki (posiekana) - 1 łyżka
- oliwa - 2 łyżki

Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.

 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka pokrój w niedużą kostkę i przesmaż w garnku na rozgrzanej oliwie.
2. Wsyp do garnka kaszę i wlej 400 ml ciepłej wody. Dodaj Bulionetkę drobiową Knorr, rozmieszaj aby rozpuściła się i całość zagotuj. Dzięki niej farsz nabierze pełnego smaku.
3. Zmniejsz ogień i gotuj do momentu wchłonięcia przez kaszę całego płynu. Zdejmij z ognia, garnek przykryj i odstaw na 10-15 minut.
4. W tym czasie z pomidorów odetnij kapelusze i wydrąż miąższ. Gotową kaszę wymieszaj z posiekaną natką i napełnij przygotowane pomidory. Tak przygotowane pomidory wstaw na chwilę do nagrzanego (200 °C) piekarnika i natychmiast podawaj.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)