



Faszerowane pomidory

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Fix Rurki Arrabiata z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- olej roślinny - 2 łyżki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- średnie pomidory - 8 sztuk
- żółta papryka - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- ryż długoziarnisty - 100 gramów
- ser ricotta - 100 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- woda - 150 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj ryż. Cebulę, paprykę i cukinię pokrój w kostkę .
2. Na rozgrzanej oliwie podsmaż posiekany czosnek. Dodaj cebulę, paprykę i cukinię.
3. Podsmażone warzywa połącz z ryżem i dopraw do smaku odrobiną przyprawy Delikat Knorr oraz pieprzem.
4. Z pomidorów zetrnij czubek i wydrąż gniazda. Sok przelóż do miseczki – przyda się później.
5. Farsz umieść w pomidorach. Na wierzch dodaj łyżkę ricotty i przykryj pomidora odciętym plastrem. Pomidory ułóż w naczyniu żaroodpornym.
6. Fix knorr wymieszaj z 150 ml wody i wydrążonymi kawałkami pomidora. Całość zagotuj.
7. Przygotowany sos wlej do naczynia i piecz w nagrzanym do 200 °C piekarniku przez 20 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl