



przepisy.pl

Pomidorki faszerowane warzywami z patelni



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- fasolka szparagowa świeża lub mrożona - 100 gramów
- brokuły świeże lub mrożone - 100 gramów
- Naturalnie Smaczne Do kurczaka w sosie śmietanowo-ziolowym Knorr** - 2 łyżki
- kalafior świeży lub mrożony - 100 gramów
- zielony groszek - 100 gramów
- masło - 2 łyżki
- pomidory - 6 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Warzywa pokrój i ugotuj do miękkości, obsmaż na maśle, oprósz sosem Knorr i odstaw do wystygnięcia.
2. Pomidorki przekrój na pół i wydrąż miąższ. Napełnij je warzywami i oprósz pokruszoną fetą.
3. Pomidory piecz w 190 °C przez 10 minut. Tak przygotowane pomidorki to doskonały dodatek do drugich dań. Możesz też je przyrządzić na grillu.

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