



przepisy.pl

Pomidory faszerowane mięsem



 60 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- pomidory - 15 sztuk
- kostka masła - 1 sztuka
- posiekany szczypiorek - 1 pęczek
- śmietana 36% - 200 mililitrów
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 1 sztuka

farsz

- wołowina - 200 gramów
- cielęcina - 200 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ryż - 5 łyżek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- woda - 1 szklanka

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

Sposób przygotowania:

1. Zetnij czubki pomidorom i wydrąż środki. Zmiel wołowinę i cielęcinę. Ugotuj ryż.
2. Usmaż na patelni cebulę, jak zbązowieje dodaj mięso. Smaż kilka minut, następnie dodaj szklankę wody oraz Esencję do duszonych mięs Knorr. Dopraw pieprzem i duś około 15 minut, do momentu, kiedy mięso będzie miękkie. Dodaj ugotowany na sypko ryż i wymieszaj.
3. Pomidory nafaszeruj i nakryj czubkami.
4. Następnie przełóż pomidory do naczynia żaroodpornego i piecz w piekarniku rozgrzanym do 160 stopni przez 15 minut.
5. Podawaj polane roztopionym masłem z kwaśną śmietaną, posypane szczypiorkiem.

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