



Pomidory faszerowane

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- średnie pomidory - 8 sztuk
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 100 mililitrów
- mięso mielone drobiowe - 400 gramów
- ugotowany ryż - 100 gramów
- kajzerka - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- kromki chleba tostowego bez skórki - 2 sztuki
- śmietana 18% - 80 mililitrów
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Zetnij wierzch pomidorów, zachowując kapelusz razem z zieloną szypułką. Pomidory wydrąż, zachowując również miąższ.
2. Mięso mielone wymieszaj ze startą na tarce cebulą, namoczoną i odcisniętą bułką, przyprawą do mięs i ugotowanym wcześniej ryżem. Farsz umieść w wydrążonych pomidorach, przykryj je kapeluszami. Pomidory umieść w żaroodpornym naczyniu.
3. Resztki wydrążonych pomidorów zmiksuj z Ketchupem Hellmann's Pikantnym, Bulionem na włośczyźnie Knorr i chlebem tostowym. Powstały sos wlej do naczynia.
4. Danie piecz przez około 30 minut w nagrzanym do 190 °C piekarniku. Podawaj ze śmietaną.

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