




# Zapiekane pomidory

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pomidory - 8 sztuk
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- cukinia (duża) - 1 sztuka
- ser ricotta - 250 gramów
- cebula (posiekana) - 1 sztuka
- mleko - 500 mililitrów
- mąka - 2 łyżki
- margaryna - 2 łyżki
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- pieprz cayenne do smaku

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

## Sposób przygotowania:

1. W rondelku rozgrzej margarynę i dodaj mąkę – wymieszaj. Wlej mleko, dopraw kostkę rosółową. Sos gotuj do momentu, gdy zgęstnieje.
2. Cukinię pokrój w małą kostkę i przesmaż na oliwie wraz z cebulą. Ser pokrusz i wymieszaj z cukinią, dopraw pieprzem.
3. Z pomidorów odetnij kapelusze i wydrąż. Następnie ułóż je w żaroodpornym naczyniu i napełnij przygotowanym farszem.
4. Pomidory polej beszamelem i przykryj z powrotem kapeluszami. Naczynie wstaw do nagrzanego do 225 st. C piekarnika. Zapiekaj przez 15 minut. Podawaj na ciepło.

---

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)