

Faszerowane pomidory

ADAM12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomarańcza	7
cebula	1
bagietka	1/2
szynka	15 dag
sól	do smaku
olej	2 łyżka
natka pietruszki	1/2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory dokładnie umyć, odciąć górę, środek wydrążyć, bagietkę porwać na małe kawałeczki, cebulę obrać, drobno posiekać. Natkę pietruszki opłukać, osuszyć, drobno pokroić. Szynkę pokroić na plasterki i na mniejsze kawałki. Na głębokiej patelni dobrze rozgrzać olej, lekko podrumienić cebulę, dodać szynkę, chwilę podsmażyć. Wsypać pokruszoną bułkę krótko podsmażyć z innymi składnikami, przyprawić solą. Farsz wymieszać z natką, nałożyć go do pomidorów. Piec ok. 20 minut w temp 200 stopni C.