

## Faszerowane pomidory szpinakowym kogłem-mogłem



### SZCZYPTACHILI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Warzywa

**pomidory** 4 sztuki

#### Farsz:

**żółtka duże** 4 sztuki

**cukier** 2 łyżeczki

**szpinak mrożony** 200 g

**czosnek ząbki** 3 sztuki

**papryczka chili** 0.5 sztuki

**masło klarowane** 1 łyżka

**śmietana 18%** 200 ml

**sól** 1 łyżeczka

**Pieprz czarny grubo mielony Prymat** 1 łyżeczka

**mozzarella** 4 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Pomidory umyć, osuszyć, odciąć wierzchy z ogonkiem.

Wydrążyć miąższ uważając by nie uszkodzić ścianek pomidora.

2. Farsz: na rozgrzanym maśle przesmażyć szpinak, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek oraz drobno posiekaną papryczkę chili.

Doprawić solą i pieprzem, dodać kwaśną śmietaną, dusić do zgęstnienia.

Szpinak odstawić do wystudzenia.

3. Żółtka utrzeć z cukrem na puch.

Do żółtek dodać wystudzony szpinak, składniki dokładnie wymieszać razem.

4. Farszem napelnić wydrążone pomidory, wierzchy posypać łyżką tartej mozzarelli, umieścić w naczyniu do zapiekania wraz z odciętymi czapczkami.

5. Piec 15-20 min w piekarniku nagrzanym do 180 st.