

pomidory faszerowane jajami

LIPKA02



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidor	10 sztuk
tłuszcz	3 łyżki
cebula	2 sztuki
bułka tarta	3 łyżki
jaja	4 sztuki
śmietana	1/2 szkl
sól	do smaku
papryka	do smaku
pieprz	do smaku
mąka	1 łyżka
natka pietruszki	trochę
bulion warzywny	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z pomidorów ściąć wierzchy i wydrążyć. Cebule obrać, opłukać, posiekać i przesmażyć na tłuszczu; dodać tartą bułkę, pieprz oraz ugotowane i posiekane jaja. Przygotowaną masą napełniać pomidory, włożyć je do rondla; podlać wywarem i wstawić do piekarnika. Wydrążone środki ugotować z dodatkiem papryki i tłuszczu, przetrzeć przez sito, dodać do pomidorów. Sos podprawić mąką zmieszaną ze śmietaną