

Pomidory nadziewane kapustą, ryżem i mięsem



MNIAM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pomidory	8 szt
kapusta	1/4 małej główki
mięso mielone	20 dag
ryż	100 g
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pomidorom ściąć "czapeczki" i wydrążyć środki. Odłożyć tak, aby sok odciekł.
- KROK 2 Kapustę odgotować i drobno pokroić. Mięso usmażyć i dodać do niego ugotowany ryż i pokrojoną kapustę. Wszystko razem wymieszać i doprawić. Farsz nakładać do pomidorów. Na wierzch położyć odcięte czapeczki.
- KROK 3 Piec w temp 180 stopni przez ok 40 min. Można podać z ulubionym sosem. Smacznego!