

## Pomidory zapiekane z bazylią i parmezanem



**ANIA321**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>pomidory</b>	2 szt
<b>papryka czerwona</b>	1/2 szt
<b>oliwa</b>	2 łyżki
<b>parmezan starty</b>	1 czubata łyżka
<b>sól do smaku</b>	
<b>pieprz do smaku</b>	
<b>bazylia</b>	1 pęczek
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>cebula czerwona</b>	1/2 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Pomidory przekroić na połówki i ułożyć w naczyniu do zapiekania.
- KROK 2 Cebulę, paprykę oraz bazylię drobno pokroić. Wrzucić do miseczki.
- KROK 3 Dodać oliwę, bułkę tartą oraz parmezan. Wymieszać. Doprawić niewielką ilością soli i pieprzu.
- KROK 4 Nałożyć farsz na pomidory. Wstawić do nagrzanego piekarnika i zapiekać około 15 minut w temperaturze 180 stopni.
- KROK 5 Udekorować listkami bazylii. Smacznego :)