

## pomidory faszerowane komosą ryżową



### PCHELKA79



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                       |            |
|-----------------------|------------|
| <b>pomidory duże</b>  | 4 sztuki   |
| <b>ser kozi</b>       | 30 g       |
| <b>woda</b>           | 2 szklanki |
| <b>suszona mięta</b>  |            |
| <b>sól</b>            |            |
| <b>pieprz</b>         |            |
| <b>daktyle</b>        | 1 garść    |
| <b>suszone kwiaty</b> | (lawendy)  |
| <b>suszone kwiaty</b> | (nagietka) |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- \* komosę wsypujemy do wrzącej wody z dodatkiem soli i kurkumy,
- \* gotujemy 15 minut na małym ogniu, po tym czasie zdejmujemy z ognia i odstawiamy do ostygnięcia i napęcznienia,
- \* daktyle moczmy chwilę w gorącej wodzie, kroimy je w kostkę,
- \* do komosy dodajemy sól, pieprz, suszone kwiaty, mięta, pokruszony ser, daktyle, mieszamy,
- \* pomidorom ścinamy wierzch, drążymy delikatnie by nie uszkodzić,
- \* nakładamy do każdego pomidora porcje farszu,
- \* pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni celjusza przez 20 minut