

Pomidory po prawansalsku



DAREKXXL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pomidory	4 szt
masło	2 łyżki
czosnek	1 ząbek
ser tarty	1/3 szkl
pieprz, sól	do smaku
szalotka	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przekroić pomidory na połówki i wydrążyć trochę miąższu. Ułożyć w foremce żaroodpornej. Posiekany czosnek i cebulę podsmażyć na maśle. Dodać miąższ wydrożony z pomidorów, wymieszać, dusić kilka minut. Nadzienie ułożyć w wydrążonych połówkach pomidorów. Posypać każdy pomidor serem, i zapiekać aż się zarumieni. Podawać na gorąco.