

pomidory faszerowane tunczykiem



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

8 pomidorów

100ml. majonezu

1 ząbek czosnku

10 g żelatyny

sól, pieprz

zielona pietruszka

tuńczyk 200 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek drobno posiekać. Tunczyka przetrzeć przez sito. Pomidory umyć odciąć wierzchołki na 1/4 ich wysokości i usunąć pestki. Opruszyć solą i postawić do góry dnem, aby soki z nich wypłynęły. Żelatynę zalać 3 łyżkami zimnej wody i odstawić na 5 minut. Zagotować i odstawić, aby ostygła. Płynną galaretkę wymieszać z majonezem, tunczykiem, cebulą i czosnkiem. Pomidory nadziać farszem i schłodzić.