

pomidory ala imperial



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory duże	4 szt
jajko	4 szt
masło	2 łyżki
szynka	4 plastry
keczup pikantny	2 łyżki
sól, pieprz	
żółty ser starty	15 dag
Do dekoracji:	
sałata	liście

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory myjemy scinamy czubki i wydrzamy miąższ Pomidory posypujemy solą i pieprzem i układamy w naczyniu żaroodpornym. Do każdego pomidora wbijamy po jednym jajku, polewamy stopionym masłem i podpiekamy w rozgrzanym piekarniku aż jajko się zetnie. Pomidory przykrywamy plasterkami szynki i posypujemy żółtym serem. Polewamy keczupem i ponownie wsuwamy do piekarnika. Zapiekamy kilka minut. Przed podaniem pomidory przykrywamy ściętymi czubkami i układamy na liściu sałaty