

Przepis dnia, odc. 24. Zapiekane pomidory z farszem pieczarkowym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory	4 szt. (malinowe)
kasza jęczmienna	1 szklanka (ugotowanej)
pieczarki	200 g (plastry)
żółty ser	3 łyżki (starty)
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
olej rzepakowy	2 łyżki
natka pietruszki	1/2 pęczka
orzechy włoskie	1 łyżka (posiekane)
czosnek	2 ząbki (posiekane)
Sól ziołowa jodowana Prymat	(do smaku)
Pieprz czarny mielony Prymat	(do smaku)
Papryka słodka mielona Prymat	(do smaku)
bazylia	(do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pomidory przekroić w poprzek na pół, wydrążyć gniazda nasienne wraz z sokiem.
- KROK 2 Pomidory oprószyć solą i pieprzem. Pieczarki podsmażyć na oleju do momentu odparowania wody.

- KROK 3 Do miski włożyć ugotowaną kaszę, pieczarki, połowę tartego sera, bułkę tartą, orzechy, olej, posiekaną natkę pietruszki i czosnek.
- KROK 4 Całość wymieszać i doprawić do smaku.
- KROK 5 Połówki pomidorów napęlić farszem mocno dociskając, posypać tartym serem i piec 20 minut w temperaturze 180°C.