POMIDORY W SOSIE

DANUSIA19671

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pomidory	100 g
mięso wieprzowe pokrojone w kostkę	50 g
śmietana	10 g
tłuszcz	
pieprz	
sól	
mąka	5 g
cebula	10 g
ryż	30 (ugotowany)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso zrumienić na tłuszczu, dodać cebulę, dusić do miękkości z niewielką ilością wody.
Miękkie mięso przepuścić przez maszynkę, połączyć z ryżem, przyprawić solą i pieprzem, dodać natkę pietruszki.
Pomidory opłukać, pościnać wierzchy, ze środka wyjąć miąższ i włożyć w to miejsce nadzienie.
Przykryć pomidory ściętymi wierzchami.
Tak przygotowane pomidory ułożyć w naczyniu żaroodpornym, w wolne miejsca między pomidorami włożyć wydrążony i przetarty miąższ.
Pomidory zalać zawiesiną ze śmietany i mąki i zapiekać ok.10-15 minut.