

Pomidory po prowansalsku



CICHOR



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomidory krojone z puszki	8 szt.
ryż	2 woreczki
czosnek	3 ząbki
szalotka	2 szt.
natka pietruszki	1 pęczek
oliwa	do smaku
Zioła prowansalskie suszone Prymat	do smaku
masło	4 łyżki
ser żółty	3/4 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przekroić pomidory na połówki i wydrążyć miąższ (nie wyrzucać). Ułożyć w formie żaroodpornej. Posiekany czosnek, cebulkę podsmażyć na maśle. Dodać miąższ z pomidorów. Dusić przez kilka minut. Odstawić na bok aby troszkę przestygło. Dodać następnie ryż oraz posiekaną natkę pietruszki. Nadzienie nałożyć do wydrążonych pomidorów wyrównując powierzchnię. Każdy pomidor posypać startym serem. Po wierzchu skropić oliwą z oliwek. Zapiekać do czasu aż się przyrumieni i podawać jeszcze ciepłe. Smacznego.