

Pomidory w miseczkach



AGNIESZKA/PICOLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kiełbasa szynkowa	8 plastrów
pomidory	4 szt
jajko	2 szt.
sól	do smaku
boczek wędzony	10 dkg
pietruszka zielona	do smaku
olej	2 łyżki
ser żółty	15 (ostry)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Plastry kiełbasy włożyć na bardzo gorący, rozgrzany na patelni tłuszcz i podsmażyć chwilę, tylko z jednej strony, tak aby otworzyły się miseczki. Ser wymieszać ze zrumienionym boczkiem i surowymi jajkami, posolić i posypać pieprzem. Nakładać masę w miseczki, na każdej porcji nałożyć połówkę pomidora wypukłą częścią do góry, skropić tłuszczem i wstawić na kilka chwil do bardzo rozgrzanego piekarnika. Podawać posypane usiekaną pietruszką jako przystawkę na liściach salaty albo jako danie główne do ryżu na sypko.