

Pomidory zapiekane z jajkami



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory	6 szt
jaja	6 szt
masło	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
ser żółty	3 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory umyć, odkroić piętki, wydrążyć miąższ i przetrzeć go przez sito. Wnętrze pomidorów oprószyć solą i pieprzem. Do każdego wydrążonego pomidora wlać 1 jajko, oprószyć przyprawami, posypać utartym serem, przykryć odkrojoną piętą. Napełnione pomidory ułożyć w żaroodpornym naczyniu wysmarowanym masłem, podlać przecierem pomidorowym (powstały z miąższu przetartego przez sito). Wstawić do nagrzanego piekarnika, zapiec.