

Pomidory nadziewane mięsem



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomidory	10 sztuk
jajko	2 sztuki
masło	1 łyżka
cebula biała	1 sztuka
posiekany koperek lub natka	1 łyżka
sól, pieprz	do smaku
tłuszcz do smażenia	1 łyżka
wołowina gotowana	25 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory umyć, ściąć nożem na 1/3 wysokości, wydrążyć łyżką miękisz i przetrzeć przez sitko. Mięso zmielić, oddzielić białka od żółtek, żółtka utrzeć z masłem. Mięso i żółtka razem wymieszać, doprawić do smaku solą i pieprzem, dodać posiekaną zieleninę. Jeśli masa jest za sucha, dodać łyżkę mleka. Na końcu ubić pianę, wymieszać z masą. Podsmażyć w garnku drobno posiekaną cebulę, nie dopuszczając do zrumienienia. Ułożyć na tłuszczu pomidory nadziane masą, podlać przecierem i dusić pod przykryciem na małym ogniu ok. 20 minut. Przed podaniem posypać zieleniną.