

Pomidory zapiekane



MARIUSZ18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pomidory	1 kg
biały ser	10 dkg
śmietana	0,25 ml
sól i pieprz	1
jaja	4
koperek	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

pomidory umyć, włożyć na chwilę do wrzącej wody, obrać je ze skórki, pokroić w cząstki, podsmażyć na oleju. Jaja umyć, połączyć z śmietaną, posiekanym koperkiem, solą i pieprzem. Podsmażone pomidory ułożyć w żaroodpornym naczyniu, zalać śmietaną z jajami, posypać ostrym serem i zapiec w gorącym piekarniku. Podawać z chlebem lub ziemniakami.