

Pomidory faszerowane tuńczykiem



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

majonez	20 dag
pomidory	12 sztuk
cebula czerwona	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
sól	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
pietruszka	do smaku
Szczypiorek cienki	do smaku
woda	4 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	
tuńczyk w sosie własnym	2 opakowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory myjemy , osuszamy a następnie kroimy czubki i wyciągamy za pomocą łyżeczki środek. Posypujemy solą i odwracamy tak by ze środka wyciekł sok. Cebulę drobno siekamy. Tuńczyka przeciedzamy. Czosnek przepuszczamy przez praskę. Żelatynę rozpuszczamy w wodzie i zagotowujemy. Wystudzoną mieszamy z tuńczykiem , majonezem, czosnkiem, cebulą oraz natką pietruszki posiekaną i przyprawiamy do smaku. Faszerujemy nasze pomidory i posypujemy po wierzchu do dekoracji posiekanym szczypiorkiem i czerwoną cebulką a następnie wkładamy do lodówki. Smacznego !!