

Pomidory faszerowane



HANNA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

twaróg	10 dkg.
pomidory	8 szt.
ogórek zielony	1 szt.
słodka śmietana	1 łyżka
czosnek	2 ząbki
rzodkiewka	1 pęczek
koper świeży	1/2 pęczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory umyć. Z każdego pomidora odciąć górną część. Z części dolnej wydrążyć miąższ. Ogórek i rzodkiewki pokroić w drobną kostkę, koper cienko posiekać.

Twaróg ze śmietaną i miąższem z pomidorów utrzeć i wymieszać z pokrojonymi warzywami, zmiażdżonym czosnkiem oraz koprem.

Przyprawić solą i pieprzem.

Napełnić kremem pomidory i przykryć odciętą górną częścią.