

# Nadzewane pomidory

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

## Efektowne danie

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- 6 pomidorów -
- 6 ugotowanych ziemniaków -
- mały kubeczek kefiru -
- 10 dag szpinaku -
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego -
- ząbek czosnku -
- 3 łyżki posiekanej natki pietruszki -
- kilka gałązek natki -
- gałka muszkatołowa, sól, pieprz -

### Etapy przyrządzania:

- 1.** Ziemniaki mielimy, dodajemy do nich kefir, szczyptę gałki muszkatołowej, czosnek przecisnięty przez praske i pozostałe przyprawy. Mieszymy. dzielimy na 3 równe porcje. Do jednej dodajemy uduszony we walsnym sosie szpinak, do drugiej koncentrat pomidorowy. Pomidory myjemy, przekrajamy na pół, wydrzamy i posypujemy obficie natką pietruszki. Do 4 połówek wyciskamy ze szprycy białe piure, a do pozostałych zielone i czerwone. Układamy je w żaroodpornym naczyniu i wstawiamy do gorącego piekarnika na 10-15 minut. Podajemy w tym samym naczyniu. Dekorujemy gałązkami natki pietruszki.