

Pomidory nadziewane

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

pyszne danie

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 8 PLN

Potrzebne składniki:

- pomidory - 6 szt.
- ugotowany długoziarnisty ryż - 1 i 1/2 szkl.
- posiekana bazylia - 2 łyżka(i)
- oliwa z oliwek - 1/4 szkl.
- posiekane filety anchois - 4 szt.
- zmiażdżone ząbki czosnku - 2 szt.
- cukier,sól,pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Odciąć górną część pomidorów i odłożyć na bok.Lyżeczką wybrać miąższ i zostawić grube ścianki.Miąższ posiekać,wymieszać z resztą składników,doprawiając solą i pieprzem.Pomidory włożyć do żaroodpornego naczynia wysmarowanego oliwą ,nadziać ryżem wymieszanym z filetami anchois,czosnkiem,bazylią,pieprzem i cukrem.Przykryć odciętymi wcześniej górnymi częściami pomidorów.Piec 15 minut,polewając od czasu do czasu wypływającym sokiem.

Jak podawać?

na ciepło lub letnie