



Pomidory nadziewane wątróbką

Autor: Śnieżynka

Osób: 4

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Wątróbki umyć, oczyścić z błonek, pokroić w kostkę.

Krok 2

Cebulę drobno posiekać, razem z wątróbką podsmażyć na oliwie. Oprószyć solą i pieprzem, dodać majeranek, ryż, wino, wymieszać, przyprawić do smaku.

Krok 3

Pomidory umyć, osuszyć, odciąć piętki, usunąć miąższ z nasionami, napęłnić nadzieniem z ryżu i wątróbki, przykryć piętkami, ułożyć w naczyniu żaroodpornym. Włożyć do nagrzanego do 190°C piekarnika i zapiekać około 10 minut.

Składniki:

8 pomidorów

20 dag wątróbki z kurczaka

2 cebule

1 szkl. ugotowanego ryżu

2 łyżki oliwy

3 łyżki białego wina

1 łyżka majeranku

Sól

Pieprz