



Pomidory faszerowane jagnięciną`

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pięknie wyglądają, rewelacyjnie smakują i są banalnie proste w przygotowaniu. Idealne jako ciekawa przystawka na przyjęcie lub element romantycznej kolacji.

Przygotowanie

Krok 1

Piekarnik nastawiamy na 170 stopni. Cebulę obieramy, drobno siekamy i obsmażamy na maśle. Dodajemy mięso mielone, przyprawiamy solą, pieprzem i chwilę podduszamy. Od pomidorów odcinamy „czapeczki”, łyżką wydrążamy środki. Środki z pomidorów dodajemy do mięsa mielonego, doprawiamy bazylią i czosnkiem. Całość dusimy 5 minut.

Krok 2

Pomidory faszerujemy przygotowanym farszem i wkładamy do natłuszczonego lekko naczynia żaroodpornego. Pieczemy w piekarniku w temperaturze 170 stopni przez 10 minut.

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 4 duże pomidory
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 2 łyżki bazylii
- 200 g jagnięciny mielonej
- 1 łyżeczka czosnku
- 1 cebula
- 1 łyżka masła