

Pomidory pieczone



Składniki

6 pomidorów bawole serce
2 łyżki oliwy z oliwek
2 łyżki masła
2 ząbki czosnku
4 szalotki
¼ natki
1 łyżka mięty
100 g tartego parmezanu
150 g kaszy jaglanej

Opis wykonania

Pieczone pomidory, faszerowane aromatyczną kaszą jaglaną to mistrzowska propozycja dla fanów niestandardowych i zaskakujących dań.



Pomidory (4 sztuki) kroimy na połówki i dokładnie usuwamy miąższ. Polewamy je oliwą z oliwek i układamy w brytwannie. Miąższ z pomidorów umieszczamy w misce, a następnie dodajemy pokrojone i wyfiletowane pozostałe pomidory.



Rozgrzewamy na patelni masło, do którego dodajemy pokrojone szalotki. Podsmażamy do momentu, aż szalotki będą szkliste. Do szalotek dodajemy czosnek oraz pokrojone pomidory. Smażymy około 3 minuty, dodajemy ugotowaną kaszę jaglaną, posiekaną natkę i łyżkę mięty.



Tak przygotowaną kaszą nadziewamy pomidory, posypujemy parmezanem i pieczemy w piekarniku w temperaturze 170 stopni przez 5 minut.