

Faszerowane pomidory

Autor: **Poziomka**Przepisów: **43** Ocena: **5787**

1-2 os.



15 min



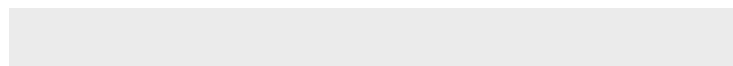
średnie



przystępne



Składniki:



Sposób przygotowania:

- 1) Jeśli chcemy użyć do pomidorów obu farszy, należy zmniejszyć ilość wszystkich składników mniej więcej o połowę. Z umytych i osuszonych pomidorków ściąć wierzchołek (podłużne pomidory przeciąć na pół), wydrążyć. Jeśli pomidorki nie chcą ładnie stać, należy również odciąć cieniutki plasterk u podstawy. Wydrążone pomidorki odwrócić i postawić na papierowym ręczniku, żeby się odsączyły. Po przygotowaniu farszu, nadziewać łyżeczką, udekorować wedle uznania i wstawić do lodówki na ok. 10 - 15 min. (lub dłużej, do momentu podania) Farsze: 1) Z łososia i migdałów: Łososia skropić sokiem z cytryny, migdały drobno posiekać. Wymieszać składniki i rozgnieść widelcem, dodać majonez, nadal zagniatać widelcem. Dodać świeżo mielonego pieprzu i soli do smaku, wsypać koperek. Jeśli mamy w domu blender, kolejność łączenia składników powinna być trochę inna, najpierw łączymy łososia z majonezem, tak by powstała gładka masa, na koniec na chwilę wrzucamy migdały oraz koperek. Dopraviamy solą i pieprzem. 2) Z czarnych oliwek i kaparów: Odsączyć oliwki i kapary na papierowym ręczniku, po czym drobno posiekać i przesypać do miski. Do oliwek i kaparów dodajemy zmiądzony czosnek i majonez, dopraviamy solą i pieprzem, mieszamy.

Twoje notatki do przepisu: