

Faszerowane pomidory szpinakiem i ...



Autor: **gargamel**
Przepisów: 4 Ocena: 29



1-2 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- szpinak (mrożony lub świeży)
- pieczarki (2 duże sztuki)
- cebula (1 mała lub połówka dużej)
- 4 duże twarde pomidory
- 1 łyżka śmietany 18%
- 2-3 ząbki czosnku
- sól, pieprz, gałka muskatołowa (do smaku)
- 15-20 dag sera pleśniowego

Sposób przygotowania:

- 1 Pieczarki i cebulę kroimy w drobną kosteczkę, podsmażamy na odrobinie oliwy z oliwek, doprawiając solą i pieprzem. W międzyczasie rozgrzewamy piekarnik do 180 stopni.
- 2 Podsmażone pieczarki z cebulą przekładamy do miseczki, a na patelnię z rozgrzanym masełkiem wrzucamy szpinak i czekamy aż większość wody odparuje.
- 3 Szpinak doprawiamy czosnkiem, solą, pieprzem, dodajemy też śmietanę.
- 4 Pod koniec do szpinaku dodajemy pokrojony na drobniejsze kawałeczki ser pleśniowy i trzymamy na ogniu do czasu jego rozpuszczenia. Dodajemy do wcześniej odstawionych pieczarek i mieszamy.
- 5 Od pomidorów odkrajamy "czapeczkę", wydrążamy środek, twarde części możemy dodać do pieczarek ze szpinakami, po czym całą mieszankę faszerujemy nasze pomidory.
- 6 Przykrywamy pomidory odkrojoną "czapeczką" wstawiamy do rozgrzanego piekarnika na ok. 10 minut, aż pomidory zaczną pękać. Wtedy możemy je wyjąć.
- 7 Na koniec możemy je posypać tartym żółtym serem i przyozdobić listkiem świeżej pietruszki. Ja osobiście do całej mieszanki dodałem jeszcze pokrojoną w drobną kosteczkę paprykę czerwoną, oraz jedną papryczkę piri-piri dla zaostrenia smaku. Ale to wiadomo według własnego uznania. Podałem je z kotлетem schabowym, ale możemy też oczywiście wymyślić do nich własny dodatek, lub podawać je same.
- 8 SMACZNEGO ! :-)

Twoje notatki do przepisu: