

Pomidory faszerowane dynią



Autor: **smaczne**
Przepisów: **791** Ocena: **22231**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- pomidory, 4 sztuki
- dynia bez skóry i pestek, 0,3 kg
- czosnek, 2 ząbki
- pierś z kurczaka, pół
- świeże oregano, 1 łyżka
- masło, 2 łyżki
- olej do smażenia, kilka łyżek
- sól, pieprz, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Dynię pokroić w kostkę i przesmażyć na lekko rozgrzanym maśle, dusić na wolnym ogniu, aż zacznie mięknąć. Czosnek pokroić w plasterki, pierś z kurczaka w paski. Z pomidorów odkroić wierzch i usunąć gniazda nasienne, wstawić do nagrzanego do 200 o C piekarnika nastawionego na funkcję grill.
- 2 W tym samym czasie na rozgrzanym oleju zeszklić czosnek, dodać go do przesmażonej dyni i na tym samym tłuszczu usmażyć na złoty kolor pierś z kurczaka, oprószyć solą i pieprzem. Na patelnię do kurczaka wrzucić dynię i czosnek, zagrzać i połączyć z oregano. Gotowym farszem nadziewać zapieczone pomidory, dekorować listkami oregano, podawać.

Twoje notatki do przepisu: