

POMIDORY FASZEROWANE FETA

Autor: **koka333**Przepisów: **30** Ocena: **119**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- duże pomidory, 4 szt
- ser typu feta, 100-150g
- czosnek, 2 ząbki
- Bułka tarta, kilka łyżek
- masło, 2 łyżki
- olej, 2 łyżki
- bazylija, 1/2 łyżeczki
- Natka pietruszki, 1/2 łyżeczki
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Pomidory myjemy, ścinamy im czapeczki i wydrążamy środki.
- 2 Wydrążone pomidory oprószamy solą i układamy na talerzu otworami do dołu, żeby wyciekł sok.
- 3 posypujemy pieprzem.
- 4 Czosnek siekamy i ucieramy z odrobiną soli, mieszamy z fetą, pokrojonymi w drobną kosteczkę czapeczkami, tartą bułką i ziołami.
- 5 Układamy na grillu. Skrapiamy olejem i sokiem z przetartych wydrążonych środków pomidorów.
- 6 Pieczemy przez 10-15 minut.
- 7 Smacznego:)

Twoje notatki do przepisu: