

Pomidory faszerowane szynką

Autor: **Elifia**Przepisów: **51** Ocena: **4381**

5-6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 8 pomidorów
- 8 plasterków szynki
- 4 jajka
- 8 łyżeczek majonezu
- kilka gałązek natki pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka ugotować na twardo, a po ich ostudzeniu pokroić w drobną kostkę. Szynkę również pokroić w kostkę i wymieszać z jajkami.
- 2 Pomidory umyć, ściąć z nich wierzchy, wydrążyć miąższ i przetrzeć go przez sitko na sok.
- 3 Majonez włożyć do miseczki, rozetrzeć go z sokiem z pomidorów, uważając, by nie zrobił się zbyt wodnisty. Następnie dodać pokrojoną szynkę i jajka, dokładnie wymieszać.
- 4 Wydrążone pomidory wypełnić nadzieniem z miseczki. Przybrać gałązkami natki, po czym nałożyć lub przymocować wykałaczkami wierzchy pomidorów. RADA: Najłatwiej pomidory wydrąża się za pomocą specjalnej okrągłej łyżeczki. Przy zakupie pomidorów (do faszerowania) należy wybrać owoce w pełni dojrzałe, twarde i równomiernie ubarwione.

Twoje notatki do przepisu: