



Блюдо Фаршированные помидоры имеет как минимум несколько рецептов и относится к французской кухне.

Ингредиенты:

- помидоры - 6 шт.
- мясо любое (можно свинину, у меня было куриное филе) - 300-400 г
- грибы шампиньоны - 60 г
- рис - 100 г
- яйца куриные - 1 шт.
- лук репчатый - 1 шт.
- зелень
- соль
- перец

Приготовление:

Мясо пропустить через мясорубку. Грибы мелко нарезать. Рис отварить до полуготовности. Соединить вместе: мясо, рис, грибы, яйцо (можно только желток), соль, перец, зелень. Можно добавить мякиш белого хлеба, замоченный в молоке.



В фарш при желании можно добавить болгарский перец, баклажаны и серединки от помидор. Фарш выложить на сковороду с растительным или растопленным сливочным маслом и тушить.



Помидоры вымыть, надрезать верхушку (не отрезая полностью) и вынуть серединки с помощью чайной ложечки.



В форму для запекания налить немного растопленного сливочного масла и поместить в неё пустые помидоры.

Сыр натереть на тёрке. Вместо обычного сыра я использовала брынзу, но с другим сыром тоже очень вкусно получается.



Помидоры наполнить полученным фаршем, сверху - сыр и закрыть "крышечкой". На каждый помидор капнуть растительное масло.



Запекать помидоры примерно 30 минут. Когда фаршированные помидоры пустят сок - значит они готовы.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vtoryie}{loadposition new}