

Smażone zielone pomidory

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

bardzo dobre

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 12 PLN

Potrzebne składniki:

- kaszka kukurydziana - 1/2 szkl.
- wędzony boczek w plasterkach - 150 g
- zielone pomidory - 6 szt.
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Pomidory pokroić w plastry, posolić, popieprzyć. Na patelni podsmażyć boczec na chrupko. Mięso odłożyć, a na tłuszczu obsmażyć pomidory, obtaczając je wcześniej w kaszce kukurydzianej. Podawać skropione tabasco, plasterkiem boczku i kwaśną śmietaną.

Jak podawać?

skropione sosem tabasco

