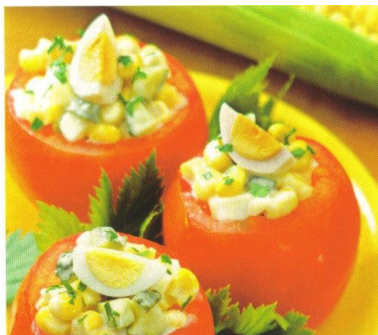


Pomidory z nadzieniem kukurydzianym.

Przepis dodany przez użytkownika Anonim



Potrawa dobra na każdą okazję.

Czas przygotowania: 25 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- jędrne pomidory - 8 szt.
- liście sałaty - 8 szt.
- natka pietruszki -
- jajka ugotowane na twardo - 4 szt.
- kukurydza w zalewie - 1 puszka(i)
- czosnek - 1 duży
- jaja ugotowane na twardo - 2 szt.
- posiekane korniszony - 1 płaska łyżka(i)
- posiekane marynowane grzyby - 1 kopiaśta łyżka(i)
- majonez - 1/2 szkl.
- zielenina - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Z pomidorów ścinamy wierzchy, łyżeczką usuwamy miąższ i pestki, wnętrze lekko opruszamy solą i pieprzem, odstawiamy w chłodne miejsce.
- 2.** Przygotowujemy farsz: jajka siekamy, łączymy z osączoną kukurydzą, korniszonami, grzybkami, zieleniną, posiekanym czosnkiem i majonezem, gdy trzeba, całość lekko doprawiamy do smaku.
- 3.** Przygotowane pomidory nadziewamy farszem, na wierzchu układamy kompozycje z natki pietruszki, w środek wkładamy połówkę przepiórczego jajeczka, układamy na liściach sałaty.

Jak podawać?

Podajemy zaraz po przygotowaniu.

Uwagi:

Aby pomidory stały, trzeba ściąć lekko dół pomidora.