

Pomidory nadziewane serem na ciepło



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2572** Ocena: **19745**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Pomidor 8 szt
- Ser żółty starty 8 łyżek
- sól i pieprz do smaku
- Szcypiorek

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Pomidory opłukać, przekroić w poprzek na pół, odsączyć z soku i posolić. Powierzchnie przekrojonych pomidorów posypać żółtym serem. Wstawić do nagrzanego piekarnika na 10 minut, do momentu rozpuszczenia się sera. Po upieczeniu posypać solą, pieprzem i posiekanym szczypiorkiem.

Twoje notatki do przepisu: