
Pomidory z farszem

By Dietetyczka

Published: 11/23/2007 - 18:27

- 2 duże pomidory,
- 1/2 pęczka włośczonej,
- jajo na twardo,
- łyżka majonezu light,
- sól, pieprz, natka

Warzywa obierz, pokrój w kostkę, ugotuj na półtwardo. Przypraw majonezem, solą i pieprzem. Z pomidorów odetnij "czapeczkę", łyżką wyjmij miąższ, pokrój go i dodaj do warzyw. Wypełnij farszem pomidory. Udekoruj jajkiem i natką.

Inny farsz: wymieszaj kawałki awokado i krewetki (z puszki) z łyżką majonezu light, solą i białym pieprzem.

Twoja ocena:

Przyznaj ocenę jako pierwszy