



Pomidory faszerowane bryndzą

 smakujmy


Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [grecka](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

pomidory - 6 szt.

bryndza - 20 dag

papryka marynowana - 1/2 szt.

szczypiorek posiekany - 1 łyżka

cebula - 1 szt.

oliwa - 2 łyżka

sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę drobno posiekać, zeszklić na oliwie. Bryndzę wymieszać z drobno pokrojoną papryką, przestudzoną cebulą i szczypiorkiem, doprawić. Z pomidorów odciąć "czapeczki", usunąć gniazda nasienne. Napełnić je farszem. Ułożyć w posmarowanym oliwą żaroodpornym naczyniu, przykryć czapeczkami, skropić oliwą i krótko zapiekać w temp. 200 st. C.