





## Pieczone, faszerowane pomidory

 Na widelcu

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 2 porcje

### Składniki:

pomidory - 5 szt.  
mięso mielone - 250 g  
ser żółty - 1 garść

bazyliia - kilka listków  
sól, pieprz - do smaku  
olej arganowy - 1 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Na oleju arganowym podsmażamy mięso mielone. Dodajemy zioła i przyprawy. Mieszamy.

**KROK 2:** Pomidory dokładnie myjemy, przekrawamy na wysokości 3/4, wydrążamy, nakładamy mięso, posypujemy startym, żółtym serem i pieczemy w temp. 200 st ok. 30 minut.