

# ANIA STARMACH

## Faszerowane pomidory

### Co kupić?

- 4 duże pomidory (malinowe lub bawole serca)
- 60g kaszy kuskus
- 1 kulka mozzarelli (około 100 g)
- 1 garść orzechów włoskich
- 2 łyżki natki pietruszki

### Jak przygotować?

1. Piekarnik rozgrzej do temperatury 180 stopni.
2. Oстрыm nożem zetnij płaskie kapelusze z pomidorów, łyżeczką wybierz miąższ do wysokiego garnka. Zmiksuj blenderem na gładki, gęsty przecier.
3. Zmiksowany miąższ podgrzej.
4. Kuskus włóż do miski, zalej podgrzanym miąższem (tak aby przykrywał kaszę na około 1 cm), przykryj talerzem lub pokrywką i odstaw na 5 minut, aby kuskus napęczniał.
5. Rozgrzej patelnię, wrzuć na nią orzechy i praż 2 minuty, następnie je posiekaj.
6. Pietruszkę posiekaj, mozzarellę pokrój na małe kawałeczki.
7. Orzechy, natkę pietruszki i mozzarellę dodaj do kuskusu, wymieszaj.
8. Otrzymanym farszem wypełnij wydrążone pomidory. Przykryj kapeluszami.
9. Faszerowane pomidory przełóż do naczynia żaroodpornego i wstaw do rozgrzanego piekarnika na około 10 minut.
10. Podawaj na ciepło lub na zimno. Ciekawe, jak będzie Ci bardziej smakowało!