

ANIA STARMACH

Pomidory faszerowane

Co kupić?

- 6 średnich pomidorów malinowych
- 0.5 szklanki kuskusu
- 1 garść suszonych pomidorów
- 1 garść orzechów włoskich
- 1 garść czarnych oliwek
- świeża bazylia
- 120ml soku Fortuna TRAWIENIE

Jak przygotować?

1. Od pomidorów odkrój czubki.
2. Małą łyżeczką/nożykiem wydrąż środek z pestkami.
3. Sok pomidorowy podgrzej, zalej nim kuskus, przykryj na 2-3 minuty.
4. Suszone pomidory, bazylię, oliwki, orzechy posiekaj, dodaj do kuskusu.
5. Farszem wypełnij pomidory, możesz zjeść od razu, ale będą lepsze, jeśli włożysz je na 10-15 minut do piekarnika o temperaturze 180 stopni.