

Помидоры, фаршированные рисом и яйцом



Что нужно:

- помидоры (крупные) - 8 шт;
- рис - 1 стакан;
- яйца - 4 шт;
- зел. лук - 1 пучок;
- петрушка - 1 пучок;
- сливки - 200 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Крупные плотные помидоры моем, затем срезаем у них верхушки и чайной ложкой достаём всю мякоть;
2. Варим рис минут 20 в подсоленной воде, затем добавляем в него мелко порубленные зелёный лук и петрушку, яйца (предварительно сваренные вкрутую и нарезанные кубиками), солим и перчим;
3. Заполняем рисовой начинкой наши помидорные "чашечки", укладываем их на противень (предварительно смазанный растительным маслом) и кладем по 1 чайной ложке сливок на каждый помидор;
4. Запекаем 10 минут при 180 градусах.