"Мужские помидоры"

Что нужно:

- помидоры (крупные) - 6-8 шт;
- свинина - 1 кг;
- плавленный сыр - 400 г;
- сыр (голландский) - 100 г;
- петрушка - 1 пучок;
- укроп - 1 пучок;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 15 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Меленько нарезаем всю свинину, солим, перчим и обжариваем (на слабом огне) 40 минут.
3. Срезаем у помидоров верхушки и, с помощью чайной ложки, вычищаем всю мякоть.
4. Мякоть ни в коем случае не выбрасывайте. Сделайте лучше потом себе омлетик и добавьте в него, знаете как вкусно получается.
5. Добавляем в мясо плавленный сыр.
6. Добавляем туда же мелко порубленную зелень, солим, перемешиваем и выключаем огонь.
7. Раскладываем начинку по нашим помидорам-горшочкам и перекладываем на противень, предварительно смазанный растительным маслом.
8. Сверху посыпаем натёртым на крупной тёрке сыром. По желанию можете добавить по чайной ложке сметаны сверху.
9. Запекаем 10 минут при 180 градусах.