

Закуска "Конфортабил"



Что нужно:

- помидоры (не крупные) - 8 шт;
- грибы - 500 г;
- сметана - 100 г;
- укроп - 1 пучок;
- петрушка - 1 пучок;
- репчатый лук (крупный) - 1 шт;
- яйца - 2 шт;
- брынза - 100 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 35 мин.

Описание

...

Приготовление

1. Отрезаем у помидоров верхушки и вырезаем мякоть (верхушки-крышечки не выбрасываем). Ставим вариться яйца;
2. Обжариваем на сковороде пару минут мелко нарезанный лук, затем добавляем туда нарезанные соломкой грибы и обжариваем 10 минут;
3. Затем добавляем туда сметану, мелко нарезанные яйца, мелко порубленный укроп, раскрошенную руками брынзу, солим, перчим, перемешиваем и снимаем с плиты;
4. Наполняем нашей начинкой помидоры, накрываем помидорными "крышечками" и украшаем веточками петрушки.