Закуска "Конфортабил"



Что нужно:

- помидоры (не крупные) - 8 шт;
- грибы - 400 г;
- сметана - 100 г;
- укроп - 1 пучок;
- репчатый лук (крупный) - 1 шт;
- яйцо - 1 шт;
- брынза - 100 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 35 мин.

Описание

...

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Отрезаем у помидоров верхушки и вырезаем в них серединки.
3. Яйцо отвариваем 8 минут.
4. Лук меленько нарезаем и обжариваем пару минут.
5. Добавляем к луку мелко нарезанные грибочки, солим и обжариваем ещё пару минут.
6. Добавляем сметану, мелко порубленный укром и тушим ещё 10 минут.
7. Затем добавляем, раскрошенную руками брынзу (грамм 20 отложите в сторону, они понадобятся для украшения в конце), нарезанное кубиком яйцо, перчим, перемешиваем и выключаем огонь.
8. У помидоров вырезаем мякоть, таким образом, чтобы у нас получились своего рода горшочки.
9. Наполняем их грибной начинкой.
10. Накрываем помидорными крышечками.
11. По центру раскладываем оставшуюся брынзу.