

Помидоры, фаршированные языком

Ингредиенты

- Помидоры - 4 шт крупные
- Говядина - 400 г язык
- Сметана - 150 г
- Сливочное масло - 4 ст.л
- Яблочный уксус - 1 ст.л
- Яйцо - 1 шт
- Молотые сухари - 3 ст.л для панировки (по желанию)
- Петрушка - мелко рубленая
- Укроп - мелко рубленый
- Репчатый лук - 1 шт
- Соль -
- Перец - (молотый и горошком)



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Язык тщательно промойте и отварите до готовности в воде с солью и горошинами перца. После варки сразу же опустите в холодную воду: тогда с него будет легко снять кожу.

2

Помидоры вымойте, разрежьте пополам. Аккуратно выньте ножом сердцевинки. Мякоть измельчите в блендере, а половинки сохраните.

3

Очищенный язык нарежьте соломкой. Лук нарежьте полукольцами и обжарьте на сливочном масле. Когда лук станет прозрачным, добавьте в сковороду язык и продолжайте жарить еще минут 5. Добавьте пюре из помидоров и уксус, уменьшите огонь и потомите еще около 5 минут. Снимите с огня, добавьте сметану, посолите, поперчите. Хорошенько размешайте.

4

Наполните получившимся фаршем половинки помидоров. Выложите помидоры на застеленный фольгой противень. Закройте сверху начинку взбитым яйцом и по желанию присыпьте сухарями. Запекайте в духовке 15-20 минут при температуре 200 °С. Подавайте помидоры горячими, сбрызнув растопленным сливочным маслом и посыпав зеленью.

Приятного вам аппетита :)