

Фаршированные помидоры с овощным тапенадом

Ингредиенты

- Помидоры - 3-4 шт крупные мясистые
- Сыр Моцарелла - 250 г
- Молотые сухари - 3 ст.л.
- Бasilik - небольшой пучок (или орегано)
- Оливковое масло - 4 ст.л.
- Соль -
- Перец -

для тапенада:

- Перец чили - 2 шт разных цветов
- Маслины - 100 г без косточек
- Оливки - 100 г без косточек
- Оливковое масло - 4 ст.л.
- Сок - 0.5 лайма
- Анчоусы - 4-5 шт
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 0/5

Процесс приготовления

1

Помидоры разрежьте пополам, ложкой аккуратно выньте сердцевину и хорошо измельчите ее в блендере или ножом. Моцареллу нарежьте мелкими кубиками, смешайте с измельченной сердцевинкой, добавьте мелко нарезанные листья базилика (орегано), соль, перец и начините получившейся смесью половинки помидоров. Уложите помидоры в лоток для запекания, присыпьте сухарями, полейте оливковым маслом и запекайте в разогретой до 230 °С духовке 10-15 минут.

2

Тем временем займитесь тапенадом. Разрежьте перец чили пополам, удалите семена и внутренние перегородки. Мелко порубите подготовленные стручки, анчоусы, маслины и оливки. Добавьте сок лайма, листики базилика (орегано),

оливковое масло и перемешайте.

3

Запеченные помидоры подавайте с овощным тапенадом.

Приятного вам аппетита :)