Полнети црни домати

Сменете го мислењето за црниот домат. Дозволете му да довторно да ви се претстави во сиот негов раскош. Од намирница која беше една од моите најнеомилени до оброк кој е во моите нови топ десет.

Потребни состојки:

- 4 црни домати
- 500 г мешано мелено месо
- 1 тиквичка
- 2 домати
- 3 моркови
- 1 пиперка
- ½ главица кромид
- сол
- црн бибер
- оригано
- 100 г кашкавал

Начин на подготвување:

Црните домати убаво измијте ги пресечете ги на половина, премачкајте ги со масло и ставете ги да се печат на 250 °C, 15-20 минути.

Тиквичката, кромидот, морковот, пиперката и доматот исечкајте ги.

Кромидот пропржете го и додадете ги тиквичката, морковите и пиперката. Кога зеленчукот е испржен додадете ги и доматите. Пржете уште 5-10 минути и додадете го и меленото месо. Зачинете со сол, црн бибер, магдонос и оригано.

Кога црниот домат е делумно испечен извадете го и отстранете ја средината и ситно исецкајте ја. Додадете ја во претходно испржената смеса и наполнете ги црните домати.

Ставете ги во загреана рерна на 200 °C и печете 30-40 минути во зависност од фурната или додека смесата не зацрвени. Додадете го и кашкавалот и печете додека се стопи.