

## **Pomidory nadziewane - przepis Ewy Smiech**

### **Składniki**

1. - 4 małe pomidory
2. - 2 cebule
3. - 1 łyżka masła
4. - 3 jajka
5. - 1 ząbek czosnku
6. - sól,

### **Sposób przyrządzenia:**

Z trzech pomidorów ściąć wierzchy i wydrążyć miąższ. Cebulę obrać, drobno posiekać.

Jednego pomidora sparzyć, zdjąć skórkę, usunąć gniazda nasienne, drobno posiekać.

Na małej patelni Zeptera rozgrzać masło, podrumienić cebulę, wrzucić pomidora i posiekany czosnek, szczyptę soli. Dusić ok. 5 min.

Następnie włożyć trzy wydrążone pomidory, wbić po jednym jajku do każdego, przykryć i dusić na małym źródle ciepła ok. 8 min (lub do momentu kiedy zetną się jajka). Gotową potrawę posypać koperkiem i podawać z razowym pieczywem.