



Przystawki i sałatki

POMIDORY FASZEROWANE SAŁATKĄ Z TUŃCZYKA



SKŁADNIKI

- 6 pomidorów
- puszka tuńczyka w sosie własnym
- 1/2 kostki (135 g) sera Favita Mlekovita
- czerwona papryka
- chili
- 1/2 puszki groszku
- 1/2 puszki kukurydzy
- majonez
- pęczek koperku
- 2 gałązki bazylii
- 1/2 cytryny
- kubek (200 g) Sosu Jogurtowego paprykowo-ziołowego Mlekovita
- sól
- pieprz
- kilka liści sałaty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Pomidory umyć, ściąć wierzchy, wydrążyć miąższ. Chili przekroić, usunąć pestki, posiekać.
- Ser Favita pociąć w kostkę. Paprykę umyć, usunąć gniazdo nasienne, pokroić w kostkę. Groszek i kukurydzę osączyć. Połączyć wszystkie składniki.
- Sałatę umyć, osuszyć. Koperek i bazylię opłukać, 2 gałązki koperku odłożyć, resztę posiekać. Tuńczyka osączyć, połowę rozdrobnić, dodać do warzyw.
- Resztę tuńczyka rozetrzeć z 1-2 łyżkami majonezu, doprawić solą oraz pieprzem. Mus przełożyć do szprycy.
- Do sałatki dodać sos, posiekaną bazylię i koperek. Doprawić sokiem z cytryny, solą oraz pieprzem. Sałatkę wymieszać, nałożyć do pomidorów. Umieścić na półmisku wyścielonym sałatą. Wierzch każdego pomidora ozdobić musem z tuńczyka i koperkiem.