

Újhagymával töltött paradicsom

Hozzávalók:

- 1 csokor újhagyma
- 8 paradicsom
- 10 dkg csiperkegomba
- 2 tojás
- 20 dkg trappista sajt
- 1 kápia paprika
- só
- őrölt színesbors-keverék
- petrezselyemzöld
- étolaj

Elkészítése:

A karikára vágott újhagymát olajon megfonnyasztjuk.

Ráhelyezzük az apró kockára vágott gombát; ízesítjük, fűszerezzük, meghintjük a finomra vágott petrezselyemzölddel.

Hozzáöntjük a felvert tojást, és még melegen belekeverjük a reszelt sajt felét.

A paradicsomok tetejét levágjuk, kiszedjük a belsejüket, sóval, borssal fűszerezzük, majd beletöltjük a töltelékkel.

Reszelt sajttal megszórjuk.

Ráhelyezzük a paradicsomokra a kalapjukat, és 200 fokos sütőben 10 percig sütjük.

Séfünk tippje: A töltelékbe karfiolt, brokkolit vagy spárgát is tehetünk.