

KEEP IT EASY, MAKE IT TASTY



Pildīti tomāti franču gaumē

Klasisks Provansas ēdiens, kur sulīgi tomāti tiek pildīti ar garšīgu maltās gaļas, sīpolu un garšaugu maisījumu. Aromātiski, sārtīgi un eleganti — lieliski piemēroti gan ikdienas vakariņām, gan svētku galdam.



Nepieciešams

4 lieli, stingri tomāti
300 g maltas gaļas (liellopa, cūkgaļas vai abu maisījuma)
1 neliels sīpols, smalki sakapāts
1–2 ķiploka daiviņas, saspīestas
1 šķēle sakaltušas maizes vai 2 ēdk. rīvmaizes
Neliels piena daudzums (maizes izmērcēšanai)
1 ola (pēc izvēles, lai masa labāk turētos kopā)
Svaigs pētersīlis, sakapāts
Olīveļļa
Sāls un pipari pēc garšas
(Pēc izvēles) rīvets siers pārkaisīšanai

Pagatavošana

1. Sagatavo tomātus:
Nomazgā tomātus un nogriež tiem „vāciņus” (saglabā tos). Ar tējkaroti uzmanīgi izņem mīkstumu, nebojājot mizu. Iegūto tomātu mīkstumu sakapā un atliec malā. Tukšos tomātus apgāž ar atvērumu uz leju, lai notek liekais šķidrums.
2. Pagatavo pildījumu:
Maizes šķēli izmērcē pienā, tad viegli nospiež, lai notecina lieko šķidrumu. Bļodā sajauc malto gaļu, izmērcēto maizi (vai rīvmaizi), sīpolu, ķiploku, pētersīļus un olu (ja izmanto). Pievieno sakapāto tomātu mīkstumu, sāli un piparus. Visu kārtīgi samaisa.
3. Pildī tomātus:
Katru tomātu piepilda ar gaļas masu un uzliek tam iepriekš nogriezto „vāciņu”.
4. Cep:
Tomātus izkārt cepamtraukā, pārslaka ar olīveļļu. Trauka apakšā var pievienot nedaudz ūdens vai baltvīna.
Cep iepriekš uzkarsētā cepeškrāsnī 180°C temperatūrā apmēram 40–50 minūtes, līdz gaļa ir gatava un tomāti kļuvuši mīksti.
Ja vēlies, 10 minūtes pirms cepšanas beigām tomātus var pārkaisīt ar rīvētu sieru.
5. Pasniedz:
Pasniedz karstus — lieliski garšo ar vārītiem rīsiem, kartupeļu biezeni vai svaigiem salātiem.