

Juhsajttal töltött paradicsom



Hozzávalók:

6 közepes nagyságú kemény paradicsom,
só, 20 dkg puha zsíros juhsajt, 2-3 dkg vaj
vagy sütőmargarin, 2 evőkanál tejföl, 1
gerezd fokhagyma, 1 kis csokor
petrezselyem, késhegynyi őrölt fehér bors

a tálaláshoz:
1 kis fej saláta

1. A paradicsomokat megmossuk, szárukat kimentesszük. Tetejükből éles késsel egy kalapot levágunk, belsejüket kiskanállal kivájjuk. Üregüket kissé besózzuk, és a szemeket fejjel lefelé szűrőrácsra állítjuk.
2. A juhsajtot villával összetörjük de szitán is átpasszírozhatjuk, majd a puha (szobahőmérsékletű) vajjal meg a tejföllel simára keverjük. A zúzott fokhagymával és a fölaprított petrezselyemmel fűszerezük, megborsozzuk, ha kell, utanasózzuk.
3. A masszát habzsákba kanalazzuk, majd a paradicsomok üregébe nyomjuk (habzsák híján kiskanállal töltjük bele). A kalapokat ráillesztjük, 1-2 órára behűtjük.
4. Tálaláskor a töltött paradicsomokat salátalevelekkel bélelt tálra állítgatjuk.

Jó tanács

Juhsajt helyett juhtúróval, kecske- vagy tehénsajttal is készülhet.

6 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag: 189 kcal