

بندورة محشوة بجبنة الموزاريلا



المقادير:

6 رؤوس بندورة (طماطم) حمراء وقاسية

3 قطع من جبنة الموزاريلا المقطعة إلى مكعبات

20 إلى 24 ورقة حبق طازجة

6 ملاعق طعام من زيت الزيتون

ملح وفلفل أبيض.

التحضير:

يقطع القسم العلوي من كل رأس بندورة لاستعماله لاحقاً بمثابة غطاء.

يغرف اللب الموجود داخل كلّ رأس بندورة ثمّ يجفف رأس البندورة بمحارم المطبخ الورقية ويرش فوقه القليل من الملح والفلفل.

تقطع جبنة الموزاريلا إلى مكعبات صغيرة ثم تخلط من أوراق الحبق المفرومة ويوزع هذا المزيج على رؤوس البندورة الفارغة. يسكب مقدار ملعقة طعام من زيت الزيتون فوق كلّ رأس بندورة محشو بالجبنة.

تزين رؤوس البندورة بأوراق الحبق قبل التقديم.