



Juustotäytteiset tomaatit

Aineet: 4 tomaattia
1 tlk raejuustoa
50-100 g fetaa
silputtua basilikaa
suolaa
mustapippuria
(muutama murskattu valkosipulin kynsi)

Valmistus: 1. Halkaise tomaatit ja koverra niistä sisus. Valuta raejuustosta neste.
2. Sekoita raejuuston joukkoon murennettu feta sekä reilusti silputtua basilikaa ja varovasti suolaa ja pippuria. Lisää vielä halutessasi valkosipulia.
3. Jaa juustoseos tomaatinpuolikkaisiin ja kypsennä 200-asteisessa uunissa noin 15 minuuttia.

www.superkokki.com