

بصل محشو بكراميل الطماطم



40 min. مدة التحضير:

الصعوب: متوسط

(المكونات 4 أشخاص)

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

المكونات

- 50 غ باساتا دي بمودورو ل + 500
- غ جبن من حليب الأغنام من سردينا 50
- زيت زيتون بكر ممتاز: بما يكفي
- ملح: بما يكفي
- زعتر: بما يكفي
- خبز باننت: 80 غ
- سلق: 30 غ
- بصل أحمر: بصلتان
- فلفل: بما يكفي
- ثوم: فص واحد
- لحم بقري مفروم: 100 غ



التحضير

1. جهزي الحشو بخلط اللحم المفروم مع زيت الزيتون البكر الممتاز والملح والفلفل والزعتر وجبن الأغانم والسلق بعد وضعه في الماء الساخن لفترة وجيزة.
2. قطعي البصل نصفين انزعي بعض الأوراق للحصول على أكواب صغيرة من البصل.
3. ضعي البصل في الماء الساخن لفترة وجيزة، ثم قومي بحشو البصل بالخليط الذي جهزته من قبل.
4. جهزي صلصة باستعمال باساتا دي بمومودورول + مع إضافة الزيت والملح والثوم.
5. استعملي كمية من الصلصة لوضعها على الخبز المحمص الذي يجب تفتيته ووضعه فوق البصل.
6. ضعي الكل في الفرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 12 دقيقة، بعد النضج ضعي البصل المحشو في طبق التقديم فوق الصلصة التي جهزتها من قبل.