



ЛУК, ФАРШИРОВАННЫЙ КРАМБЛОМ ИЗ ПОМИДОРОВ



Время приготовления: 40 min.

Степень сложности: Средний

Ингредиенты (на 4 человека)

Для этого рецепта мы использовали:

- **Ингредиенты**

- Мякоть томатов в кубиках 1000g 50 г
- Говяжий фарш 100 г
- Красный лук 2 шт.
- Оливковое масло экстра-класса по вкусу
- Перец по вкусу
- Сардинский пекорино 50 г
- Свекольные листья 30 г
- Соль по вкусу
- Тимьян по вкусу
- Целое яйцо 1
- Черствый хлеб 80 г
- Чеснок 1 зубчик



Приготовление

1. Приготовить начинку, добавив в мясной фарш оливковое масло экстра-класса, соль, перец, тимьян, сардинский сыр пекорино и свекольные листья, предварительно обдав их кипятком.
2. Луковицы разрезать пополам, разделить на лепестки.
3. Обдать кипятком и наполнить подготовленным фаршем.
4. Приготовить соус из **Мякоть томатов в кубиках** , приправив его оливковым маслом, солью и чесноком.
5. Часть томатного соуса использовать как поливку для хрустящего хлеба, который нужно раскрошить и положить на лук сверху
6. Запекать при температуре 180° в течение 12 минут. Перед подачей положить фаршированный лук на подготовленный соус.