# Пълнени домати с гъби

## Съставки

- 2 домати
- 200 г печурки
- 20 г моцарела
- 2 с.л. доматено пюре
- 1 с.л. олио
- 2 клонки свеж магданоз
- 3 стръка копър
- 1 щипка чубрица
- 1 щипка черен пипер
- 1 щипка сол

## Указания

1. Доматите се разрязват на половинки, като вътрешността им се издълбава. Измитите и почистени гъби се нарязват на ивици и се задушават в олио, докато омекнат.
2. Към гъбите се добавят нарязан копър, черен пипер, чубрица, сол, доматено пюре и част от издълбаната вътрешност. С получената смес се пълнят доматите, нареждат се в намазана с олио тава и се пекат 15 минути на 200 градуса.
3. Поднасят се топли, поръсени с настъргана моцарела и ситно нарязан магданоз.

30 мин.

4 порции

| | |
|---|---|
| Въглехидрати | 9.09 g |
| Енергия | 95.66 kcal |
| Мазнини | 5.8 g |
| Протеин | 4.37 g |