
Ogórki faszerowane

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1110 razy.

75 dag ogórków (jednakowej wielkości),
15 dag grzybów,
2 łyżki tłuszczu,
cebula,
10 dag kaszy manny,
pół szklanki śmietany,
łyżka mąki,
sól,
pieprz,
jajo,
nać pietruszki lub koper,
szklanka wywaru z włoścзыzny

Ogórki obrać, wydrążyć i sparzyć wrzątkiem. Grzyby oczyścić, opłukać, poszatkować i udusić z pokrajaną i przesmażoną cebulą. Gdy miękkie - ostudzić, posiekać, dodać kaszę mannę, przyprawy, jaja i posiekaną nać pietruszki lub koper. Przygotowanym nadzieniem napełniać połówki ogórków uprzednio posypane mąką; włożyć do naczynia, podlać wywarem z włoścзыzny i dusić do miękkości. Sos podprawić śmietaną i mąką. Podawać z ryżem lub ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD