

---

# Ogórki kwaszone faszerowane

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1016 razy.

1 kg ogórków (jednakowej wielkości),  
5 dag ryżu,  
2 łyżki tłuszczu,  
cebula,  
pół szklanki śmietany,  
łyżka mąki,  
przyprawa do zup,  
pieprz,  
3 jaja,  
nać pietruszki,  
szklanka wywaru z włoszczyzny

Ogórki kwaszone obrać , opłukać , wydrążyć i ugotować na wpół miękko. Ryż ugotować na sypko i ostudzić . Cebulę obrać , opłukać , posiekać i przesmażyć na tłuszczu. Do ryżu dodać ugotowane na twardo i posiekane jaja, cebulę i przyprawy. Przyrządzonym nadzieniem napełnić połówki ogórków, włożyć je do rondla, podlać wywarem z włoszczyzny i dusić da miękkości. Sos podprawić śmietaną zmieszaną z mąką. Podawać z ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD