
Cebula faszerowana grzybami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1264 razy.

10 szt. cebul (jednakowej wielkości),
30 dag grzybów,
8 dag tłuszczu,
3 łyżki tartej bułki,
pół szklanki śmietany,
2 łyżki mąki,
sól,
pieprz
szklanka wywaru z włoszczyzny,
przyprawa do zup,
jajo

Cebulę obrać , ściąć wierzchy, wydrążyć i sparzyć wrzątkiem. Połowę środków cebuli posiekać , przesmażyć na tłuszczu, razem z poszatkowanymi grzybami. Całość ostudzić , dokładnie posiekać , dodać przyprawy, tartą bułkę i jaja. Przygotowanym nadzieniem napełnić cebule, włożyć do naczynia, podlać wywarem z warzyw i dusić do miękkości. Resztę środków cebuli przesmażyć na tłuszczu, dodać do sosu, podprawić zasmażką z mąki i śmietaną. Polać potrawę i podawać z ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD