
Cebula faszerowana po kujawsku

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1189 razy.

10 szt. cebul (jednakowej wielkości),
15 dag kaszy manny,
szklanka mleka,
4 dag grzybów suszonych,
3 łyżki tłuszczu,
jajo,
pół szklanki śmietany,
łyżka mąki,
sól,
pieprz

Cebulę przygotować jak podano w przepisie na cebule faszerowane grzybami. Ugotować na mleku kaszę manną. Grzyby ugotować, drobno posiekać i dodać do ostudzonej kaszy manny. Część posiekanych środków cebuli usmażyć na tłuszczu i wymieszać z całością. Nadzienie przyprawić dodać jajo i napełnić cebule. Następnie włożyć je do rondla, podlać wywarem z grzybów i dusić do miękkości. Przed podaniem podprawić sos mąką i śmietaną. Podawać z ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD