
Cebule nadziewane

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1157 razy.

Kuchnia włoska

4 duże cebule

120 g mielonej wołowiny

20 g masła

60 g tartego parmezanu

1 jajko

1 łyżka posiekanej natki pietruszki

2 łyżki tartej bułki

sól

pieprz

Na wpół ugotowane w posolonej wodzie cebule przeciąć wzdłuż na połówki. Z połówek wydrążyć 2/3 miąższu, posiekać go i wymieszać z mielonym mięsem, wcześniej zrumienionym na maśle. Do tak przygotowanej masy dodać sól, pieprz, parmezan, pietruszkę, jajko i wszystkie składniki dokładnie wymieszać. Uzyskanym w ten sposób nadzieniem wypełnić połówki cebul, ułożyć je w naczyniu żaroodpornym, pokryć płatkami masła, przyprawić solą i posypać tartą bułką. Zapiekać w piekarniku w temperaturze 150oC przez 20 minut. Podawać na gorąco.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD