Bułki z mięsem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2449 razy.

4 bułki,

3/4 szklanki mleka,

1 średnia cebula,

3 łyżki oleju,

1 małe jabłko,

15 dag resztek mięsa pieczonego, duszonego lub gotowanego (drób, wołowina, cielęcina),

pieprz, sól

Z bułek ściąć wierzchy, przycinając każdą na 2/3 wysokości. Wydrążyć większą część miękiszu, zalać go mlekiem (wierzchów nie wydrążać). Cebulę pokroić drobno, przesmażyć na oleju, nie rumieniąc. Jabłko obrać , pokroić na ć wiartki, oczyścić z gniazda nasiennego, zetrzeć na grubej tarce, włożyć do cebuli i przesmażyć do zmięknięcia. Mięso posiekać bardzo drobno lub zemleć . Miękisz dobrze odcisnąć z mleka (mleko zostawić). Wyrobić razem miękisz, cebulę z jabłkiem i mięso, dodając szczyptę pieprzu i sól. Wydrążone bułki nabijać na widelec, maczać szybko w mleku pozostałym po odciśnięciu miękiszu i napełniać przygotowanym farszem. W ten sam sposób maczać w mleku wierzchy bułek. Płaskie naczynie wysmarować tłuszczem, ułożyć na nim bułki, przykryć wierzchami, przyciskając je do farszu. Wstawić do piekarnika 200 st. C i piec bez przykrycia ok. 20 min.
Gotowe bułki powinny być chrupkie.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>