Ogórki nadziewane mięsem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2034 razy.

4 ogórki,

25 dag mielonego mięsa,

bułka,

zielenina,

sól, pieprz,

6 dag tłuszczu,

2 pomidory,

1/2 szklanki śmietany

2 łyżeczki mąki

Mięso mielone wieprzowo-wołowe z dodatkiem namoczonej i odciśniętej bułki, jajkiem, posiekaną zieleniną wyrobić tak jak na mielone kotlety, przyprawiając masę do smaku solą i pieprzem. Ogórki obrać , przekroić wzdłuż na połowy, łyżeczką wydrążyć nasiona. W powstałe w ten sposób rowki nałożyć wałeczki z mielonego mięsa, tak aby nieco wystawały, ponad przekrój. Stopić część tłuszczu w naczyniu, ułożyć obok siebie półówki ogórków, skropić dno naczynia niewielką ilością wody i dusić pod przykryciem około 30 min. Wyparowujący sos można uzupełnić wodą, a na końcu dodać obrane ze skórki i drobno pokrojone pomidory oraz podprawić wytworzony sos śmietaną rozmieszana z mąką. Przed podaniem posypać zieleniną.

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