Pomarańcze nadziewane

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3213 razy.

8 pomarańczy,

75 dag mielonego mięsa wieprzowego,

3-4 ząbki czosnku,

2 łyżki oleju,

4 łyżki łuskanych orzeszków ziemnych,

1/2 łyżeczki kolendry,

1 suszony strączek chili,

2 łyżeczki pasty krewetkowej,

sól,

8 liści sałaty lub kapusty pekińskiej.

Pomarańcze umyć starannie i osuszyć . Czosnek obrać , zmiażdżyć i podsmażyć 2 min na oleju.Dodać wieprzowinę

utłuczone orzeszki, zmieloną kolendrę, utłuczony w moździerzu strączek chili, pastę krewetkową i sól. Dobrze

wymieszać wszystkie składniki i smażyć 15 min na małym

ogniu, ciągle mieszając. W pomarańczach naciąć skórkę

w połowie i wyłuskać miąższ łyżeczką do herbaty. Miąższ

drobno posiekać (usunąć pestki) i wymieszać z masą mięsną. Napełnić masą miseczki ze skórki pomarańczy, włożyć do naczynia żaroodpornego, wstawić do piekarnika nagrzanego do temp.200 st.C i zapiekać 20-30 min.
Podawać na półmisku wyłożonym liśćmi sałaty z dodatkiem ryżu na sypko.