
Cebula nadziewana pieczarkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2092 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 5 min.

4 duze cebule,

100 g pieczarek,

2 lyzki tartej bulki,

3 lyzki masla,

200 g bulionu,

sol, pieprz.

1. Cebule obrac, gotowac w osolonej wodzie 5 min. Ostudzic, wydrzyc, pozostawiajac 3 zewnetrzne warstwy. Wydrzony miazsz i pieczarki drobno posiekac,

podsmazyc na masle. Wymieszac z tarta bulka, sola, pieprzem. Napelnic cebule.

2. Ujozyc cebule w garnku, podlac bulionem, polac maslem, zapiekac 40 min w

temp. 180żC.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 28.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)