
Cebule nadziewane

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1992 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 2 godz. 20 min.

6 duzych cebul,

2 zoltki,

1 szklanka gestego sosu miesnego,

180 g parowek,

2 plaskie lyzki bulki tartej,

2 lyzki oleju,

sol, pieprz.

1. Obrac cebule, wlozyc do gotujacej, posolonej wody, gotowac 20 min, wyjac,

ostudzic i wydrzyc. Przeciac cebule u podstawy i wyjac z nich srodek, jesli

nie wychodzi mozna posluzyc sie nozem do jarzyn.

2. Wydrzone srodki cebul posiekac i wymieszac z posiekanymi parowkami, tarta

bulka i zoltkami. Dodac sol i pieprz do smaku.

3. Uzyskana masa napelnic wydrzone cebule, wlozyc do zaroodpornego naczynia,

podlac olejem, po 20 min dodac sos miesny, zakryc przykrywka i piec w sredniej temperaturze, az cebule beda miekkie.

4. Podawac gorace ze swiezym pieczywem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 74.

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