
Jarzyny faszerowane miesem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1845 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

4 duze pomidory,

4 duze cebule,

4 papryki.

Farsz:

250 g mielonej cieleciny,

250 g mielonej wolowiny,

50 g czerstwej bulki bez skorki,

100 ml mleka,

1 jajo,

1 cebula,

1 lyzka drobno posiekanej zielonej pietruszki,

2 zabki czosnku,

3 lyzki masla,

100 g tartego, zoltego sera,

1/2 lyzeczki cayenne, sol,

olej do posmarowania blachy.

1. Jarzyny umyc. Z pomidorow sciac wierzcholki, usunac miazsz. Posolic, wylac

nadmiar soku. Cebule obrac, wrzucic do wrzacej, osolonej wody, gotowac 10

min. Odcedzic, osaczyc, sciac czubek lub przeciac na pol. Lyzeczka wydrzyc

srodek. Z papryki odciac czesc u nasady razem z szypulka, usunac nasiona,

wyplukac. Miazsz z pomidorow oraz scieta wierzcholki pomidorow i papryk zachowac.

2. Przygotowac nadzienie: bulke namoczyc w mleku, lekko odcisnac. Cebule, czosnek i zielona pietruszke drobno posiekac. Mielone mieso wymieszac z bulka,

jajem, cebula, czosnkiem, zielona pietruszka i miazszem wydrzonym z pomidorow. Doprawic sola i pieprzem cayenne. Do nadzienia mozna dodac kilka lyzek

gotowanego ryzu.

3. Jarzyny napelnic farszem, ulozyc na blasze wysmarowanej tluszczem. Polac

stopionym maslem, posypac tartym serem. Piec w srednio nagrzanym piekarniku

30 min. Przykryc scietymi wierzcholkami, zapiekac jeszcze 10 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 28 "Cielęcina i wołowina", strona 60.

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