
Karczochoy faszerowane miesem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2462 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

6 karczochow,

2 cytryny,

Farsz:

300 g mielonego steku,

1 cebula,

1 jajo,

1 ziemniak,

1 lyzka oliwy,

1 lyzeczka mielonego kminku,

1 lyzeczka mielonej papryki,

1 peczek naci pietruszki,

sol, pieprz.

Sos:

4 pomidory,

1 duza cebula,

1 lisc laurowy,

sol, pieprz.

1. Z karczochow zdjac wierzchnie liscie, przeciac je w gornej czesci, wydrzyc.

Do wglebien wlac wode z sokiem cytrynowym.

2. Utrzec cebule, zgniec ziemniak i polaczyc z mielonym miesem, dodac sol, pieprz, kminek, papryke, jajo i lyzke oliwy. Starannie wymieszac i odstawic.

3. W rondlu o grubym dnie zrumienic posiekana cebule, dodac obrane i pokrojone pomidory, lisc laurowy, sol i pieprz do smaku. Wymieszac drewniana lyzka i gotowac na niewielkim ogniu 10 min.

4. Osaczyc karczochoy, wlozyc do wglebienia nadzienie, po czym ulozyc je w sosie. Przykryc i gotowac na wolnym ogniu 30 min. Jesli sos jest za gesty, dolac wody.

5. Podawac gorace z chlebkiem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 70.

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