
Cebula faszerowana 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2613 razy.

Francuski przepis (sam jeszcze nie próbowałem)

12 dużych cebul

100 g. mielonego mięsa

4 łyżki tartej bulki

2 łyżki rosolu

2 jajka

150 g masła

pietruszkę

szczypiorek

sol pieprz

cebule obieramy i wyjmujemy z nich środek mięso solimy pieprzymy, podsmazamy na masle zdejmujemy mięso z ognia dodajemy bulkę, roztrzepane jajka, sol, pieprz, pietruszkę i szczypiorek napełniamy farszem cebule i układamy je w żaroodpornym naczyniu nasmarowanym masłem podlewamy wszystko rosolem, układamy w naczyniu resztę masła w kawałkach wsadzamy do gorącego piekarnika; trzymamy aż aż cebule się zeszkła, a następnie zrobią złociste

Smacznego,

From: WLOS@PLEARN.EDU.PL (Władysław Los)