

Kabaczek faszerowany



DARIA899



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wieprzowina	65dag
jajko	2
kabaczek	1kg
Bułka tarta klasyczna Prymat	4łyżki
miód	2łyżki
cebula	1
koperek	kilka gałązek
olej	łyżka
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule oczyścić i wraz z koperkiem posiekać. Mięso zemleć włożyć do miski ,dodać jajka, cebulę, koperek, bułkę tartą ,wyrobić, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Kabaczek umyć ,odkroić jeden koniec ,wydrążyć środek ,wypełnić farszem .Ułożyć w natłuszczonej olejem brytfannie ,posmarować miodem i piec godzinę w temp.175C.