

Ogórki nadziewane pieczarkami i mięsem



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	30 dag
cebula	1 szt
pomidor	1 szt
ogórki	2-3 szt
olej	2 łyżki
chrzan tarty	1 łyżeczka
przyprawa kucharek	1 łyżeczka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
śmietana	1 łyżka
mąka	1 łyżka
cukinia	1 szt
filet z kurczaka	1 pieczony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki przekroić na pół, wydrążyć miąższ i obgotować w wodzie z dodatkiem vegety. Na patelni rozgrzać olej, wsypać posiekaną cebulę i zeszklić. Następnie dodać pokrojoną w kostkę cukinię i pieczarki. Dusić pod przykryciem około 10 minut. Pod koniec dodać pokrojone w kostkę pomidory i mięso, gotować przez chwilę. Mąkę wymieszać ze śmietaną, połączyć z farszem, zagotować, dodać chrzan, przyprawić do smaku. Przygotowanym farszem napełnić ogórki, włożyć do naczynia żaroodpornego i zapiec w gorącym piekarniku.