

Cebule nadziewane mięsem i miąższem z dyni



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	10 sztuk
dynia	30 dag
mięso mielone	40 dag
żółtko jajek	3 sztuki
olej	2 łyżki
sól	
pieprz	
bulion warzywny	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule gotujemy w osolonej wodzie, Przekrawamy na pół, wyciągamy miąższ, siekamy. Miąższ dyni również siekamy i podsmażamy razem z cebulką. Studzimy, dodajemy mięso i żółtka, doprawiamy farsz do smaku. Powstałym farszem nadziewamy połówki cebul. Cebule przekładamy do naczynia do zapiekania. Zalewamy rosółem i zapiekamy w piekarniku 40 minut w 220 stopniach.