

faszerwona cebule



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	4
mięso mielone z kurczaka	30 dag
jajko	
bułka	1
natka pietruszki	
czosnek	2 ząbki
sól i pieprz do smaku	
bulion	2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule obrać i odciąć górę. Następnie gotować ją ok. 5 minut. jak trochę ostygnie delikatnie ją wydrążyć tak aby nie uszkodzić ścianek. Miąższ pokroić w kosteczkę. Bułkę namoczyć w mleku. Mięso połączyć z cebulą, natką, jajkiem, bułką, czosnkiem i doprawić do smaku. następnie napełniać cebule, ułożyć je w naczyniu żaroodpornym zalać bulionem i zapiekać w piekarniku ok. godziny.