

cebula faszerowana



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	1
bułka	
czosnek	2 ząbki
natka pietruszki	
sól i pieprz do smaku	
ser żółty	
bulion warzywny	2 szklanki
pieś z indyka	mielona dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obrać ze skórki następnie gotować ok. 5 minut. ostudzoną delikatnie wydrążyć. Połowę wyjętego miąższu drobno posiekać. Dodać bułkę namoczoną wcześniej w mleku i wymieszać z mięsem. Całość doprawić do smaku dodając jeszcze czosnek i jajko oraz natkę pietruszki. Powstałym farszem nadziewać cebule posypać serem żółtym. Układać je w naczyniu żaroodpornym następnie podlać bulionem i posypać resztą posiekanej cebuli. zapiec w piekarniku.