

ogórki faszerowane szynką



PAULAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogórki	4 szt
sól	do smaku
jaja	3 szt
cebula biała	2 szt
czosnek	1 ząbek
masło	2 łyżki
szynka	20 dag
chleb razowy	10 dag
kwaśna śmietana	200 ml
bulion	200 mienny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórek przekroić wzdłuż na dwie nierówne części. Z większej wydrążyć miąższ. Posolić i odstawić. Jaja ugotować, ostudzić i przekroić na pół. Cebulę i czosnek pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na złoty kolor na 1 łyżce masła. Szynkę i chleb pokroić w drobną kostkę, zalać śmietaną i odstawić do napęcznienia, a następnie utrzeć z rozgniecionymi żółtkami. Dodać posiekane białka, szynkę i podsmażoną cebulę z czosnkiem. Posolić, przyprawić pieprzem i wymieszać. Ogórki napelnić farszem i podsmażyć na maśle. Zalać bulionem i dusić pod przykryciem.