

Zapiekane duszone ogórki



NOCULOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

podsmażone, pokrojone w kosteczkę mięso drobiowe	20 dag
chleb tostowy	3 kromka
śmietana	1 szklanka
majonez	do smaku
musztarda	do smaku
koperek	pęczek
natka pietruszki	pęczek
sól	do smaku
pieprz	do smaku
ogórek	5 szt
rosół drobiowy	1,5 (z kostki)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki obieramy, przekrawamy na pół, usuwamy pestki i miąższ. Połowe śmietany miksujemy, dodajemy mięso drobiowe, i drobniutko pokrojony chleb tostowy, przyprawiamy, dodajemy drobniutko posiekany koperek, natkę pietruszki, dokładnie mieszamy. farszem napełniamy ogórki, układamy w rondlu, podlewamy rosółem, dusimy około 10-15 minut. Z pozostałej śmietany, majonezu i musztardy robimy sos, którym po rozłożeniu na talerze polewamy nasze ogórki.