

Dynia pieczona z farszem mięsnym



KATARZYNA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dynia	1 szt./mała
mięso mielone	25 dag
jajko	1 szt
majeranek	1/2 łyżeczki
bułka czerstwa	1 szt
sól do smaku	
pieprz	do smaku
natka pietruszki	1/2 pęczka /posiekana
tłuszcz do formy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wykonanie:
Dynię obrać, wydrążyć z miąższu i pestek i odstawić.
- KROK 2 W międzyczasie namoczyć bułkę, po chwili odcisnąć i wymieszać z mięsem. Dodać jajko, przyprawy do smaku i natkę pietruszki.
- KROK 3 Napełnić farszem mięsnym przygotowaną dynię.
- KROK 4 Ułożyć na posmarowanej tłuszczem blaszce i piec w nagrzanym piekarniku do 190 stopni około 1 godziny.