

Cebula nadziewana mięsem



LURANUK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	8 szt
mięso mielone	25 dag
boczek wędzony	10 dag
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	2 łyż
czosnek	2 ząbki
jajko	1 szt
zioła posiekane	1 łyż
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obieramy i wkładamy do wrzącej osolonej wody z dodatkiem maggi i gotujemy kilkanaście minut na małym ogniu.

Odciedzamy, ścinamy wierzchy i wydrążamy ostrożnie małą łyżeczką środka, by nie uszkodzić spodu. Zostawiamy tak 2-3 wierzchnie warstwy.

Robimy farsz:

Połowę wydrążonego miąższu drobno siekamy(reszta nie będzie potrzebna). Mięso mieszamy z drobno posiekanym boczkiem, cebulką, zmiażdżonym ząbkiem czosnku, zieleniną i jajkiem. Doprawiamy solą i pieprzem.

Nadziewamy farszem cebule i układamy w natłuszczonym naczyniu żaroodpornym.

Pieczemy około 20 minut w piekarniku nagrzanym do 190°C.