

Cebula faszerowana kaszanką

Przepis dodany przez użytkownika mniami

coś szalonego?

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- duże cebule - 8 szt.
- cząbr - 1 łyżeczka(i)
- pomidory - 2 szt.
- kaszanka gryczana - 500 g
- margaryna - 2 łyżka(i)
- bulion - 1/2 szkl.
- listki sałaty - 8 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Cebule obrać i ugotować w osolonej wodzie (15 minut) wyjąć i ostrożnie wydrążyć i do każdej cebuli wsypać szczyptę ziół. Pomidory pokroić w plasterki. Kaszankę obrać ze skóry, i rozgnieść i włożyć do cebul, przykryć pomidorem i posolić. Do rondla wlać bulion dodać miąższ z cebuli margarynę i zagotować. Włożyć faszerowane cebule przykryć i podgrzewać. Poddawać gorące na listkach sałaty, z na przykład z pieczonymi ziemniaki.

