

Cebulki nadziewane

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

smaczne

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 4 duże cebule -
- 120 g mielonej wołowiny -
- 20 g masła -
- 60 g tartego parmezanu -
- 1 jajko -
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki -
- 2 łyżki tartej bułki -
- pieprz sól -

Etapy przyrządzania:

1. Na pół ugotowane w posolonej wodzie cebule przecinamy wzdłuż na połówki. Z połówek wydrążamy 2/3 miąższu, siekamy go i mieszamy z mielonym mięsem, wcześniej zrumienionym na maśle. Do tak przygotowanej masy dodajemy sól, pieprz, parmezan, pietruszkę, jajko i wszystkie składniki dokładnie mieszamy.

Uzyskanym w ten sposób nadzieniem wypełniamy połówki cebul, układamy w naczyniu żaroodpornym, pokrywamy płatkami masła, przyprawiamy solą i posypujemy tartą bułką.

