

Daktyle z mięsnym farszem

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Daktyle z mięsnym farszem

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 50 dkg suszonych moreli lub daktyli 25 dkg pieczonego mięsa 1 mała cebulka ser żółty w plastrach -
- 2 żółtka jaj sól, pieprz, curry -

Etapy przyrządzania:

1. Daktyle lub morele namoczyć w zimnej, przegotowanej wodzie. Gdy napęcznieją odcedzić, wysuszyć. Cebulę obrać, pokroić, zeszklić na tłuszczu. Mięso i cebulę zemleć w maszynce do mięsa, wymieszać z żółtkami, przyprawić pikantnie, bardzo pikantnie. Z owoców usunąć pestki, otwór delikatnie powiększyć palcem i napęłnić przygotowanym farszem. Piekarnik nagrzać do 170 stopni C, owoce ułożyć na blaszce, na każdym położyć kawałek żółtego sera, zapiec aż ser się nie rozpuści. Udekorować wiórkami ze skórki pomarańczowej i zieleniną. Można zrosić octem balsamicznym. Znakomite zarówno na gorąco jak i na zimno. Można w każdy owoc wbić wykałaczkę.

