Ogórki nadziewane

Przepis dodany przez użytkownika gazela

Ogórki najczęściej jadamy w charakterze mizerii. Przecież nadają się również na pełne danie obiadowe jeśli nadziejemy mięsem i podamy z ryżem.

Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:
- ogórki - 4 szt.
- sok z cytryny -
- pieczarki - 25 dag
- mięso mielone - 25 dag
- cebula - 2 szt.
- masło - 1 dag
- czosnek - 1
- natka pietruszki -
- żółty ser - 25 dag
- rosół lub bulion - 1 szkl.
- sól i pieprz - do smaku

Przydatne akcesoria:
naczynie żaroodporne, łyżeczka, nóż

Etapy przyrządzania:

1. Ogórki obrać o przekroić wzdłuż. Łyżeczką wyjąć ziarenka, pokropić sokiem z cytryny, posypać solą i pieprzem. Obrać grzyby, podzielić na kawałki, posiekać drobno cebulę, rozetrzeć z solą ząbek czosnku. Grzyby, cebulę i czosnek dodać do mięsa, przemieszać, dodać soli i pieprzu do smaku. Nadziewać ogórki. Ułożyć w wysmarowanym Tłuszczem żaroodpornym naczyniu. Jeśli pozostało mięso, układać między ogórkami. Zalać rosołem lub białym winem, formę zakryć szczelnie folią aluminiową i dusić w piekarniku 30 minut. Zdjąć folię, posypać ogórki tartym serem i piec 15 minut.