

Cebule faszerowane kurkami i mięsem mielonym

data aktualizacji: 2020.08.10 autor: Redakcja



Składniki:

200 g kurek
200 g mięsa mielonego (indyjskiego lub wieprzowego)
4 duże cebule
1 opakowanie sera brie (około 125 g)
1 kulka mozarelli
1 duży pomidor
1 jajko
4 łyżki masła
4 łyżki posiekanego szczypiorku
sól
czarny pieprz

Przygotowanie:

- Kurki umyj i dokładnie oczyść.
- Cebule obierz i gotuj 10 minut w osolonej wodzie. Wyjmij za pomocą łyżki cedzakowej i odstaw, aby lekko ostygły. Następnie zetnij górę, wydrąż środek i pokrój go w kostkę.

- Na patelni roztop masło i smaż na nim posiekaną cebulę, aż się zeszkli. Dodaj kurki i smaż 2 minuty, często mieszając.
- Dodaj mięso mielone i smaż około 10 minut, aż mięso całkowicie zmieni kolor, a woda odparuje. Patelnię zestaw z ognia i odstaw do ostygnięcia.
- Piekarnik nagrzej do 180 stopni.
- Mozzarellę pokrój w plastry. Pomidor pokrój w kostkę. Ser brie pokrój w kostkę.
- Do dużej miski przełóż usmażone mięso z kurkami i cebulą. Dodaj pomidora, ser brie, szczypiorek, wbij jajko i dopraw solą i pieprzem. Wymieszaj do połączenia składników.
- Do każdej cebuli nałóż farsz. Na wierzchu ułóż plastry mozzarelli. Ułóż na blasze lub w formie do zapiekania.
- Wstaw do piekarnika i piecz 15 minut.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36449-cebule-faszerowane-kurkami-i-miesem-mielonym>