



przepisy.pl

Cebula faszerowana mięsem z mozzarellą i bazylią

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- sól i pieprz do smaku
- 80 g startego parmezanu
- 4 średnie czerwone cebule
- 150 g mięsa mielonego przyprawionego solą i pieprzem
- 80 g mozzarelli
- 1 kostka Bulionu warzywnego Knorr - 1 sztuka
- 1/2 pęczka posiekanej natki
- 1/2 pęczka posiekanej bazylii
- 3 łyżki oliwy extra virgine

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik do 180 stopni, włącz termoobieg (jeśli nie masz, ustaw temperaturę na 200 stopni). Zagotuj 1/2 l wody, wrzuć kostkę bulionową, gotuj minutę, mieszając. W drugim garnku zagotuj litr wody, posól ją. Odetnij końce cebul, obierz je ze skórki, zblanszuj we wrzątku, a potem odcedź i zahartuj w zimnej wodzie. Odetnij kapelusze cebul (od tej strony, gdzie wyrasta szczypior). Widelcem wyjmij cały środek cebul, pozostawiając półcentymetrowe ścianki. Łyżką oliwy posmaruj żaroodporną formę, ułóż w niej cebule. Miąższ cebul posiekaj i zeszklij na pozostałej oliwie. Dodaj mięso, wymieszaj, wlej tyle bulionu, aby przykrył mięso. Wymieszaj, gotuj 4 minuty, a potem przecedź, aby usunąć nadmiar bulionu. Dodaj mozzarellę (posiekaną lub przepuszczoną przez maszynkę), 3 łyżki parmezanu i zioła. Wymieszaj, przypraw do smaku. Masą nafaszeruj cebule „z górką”, posypuj je resztą parmezanu. Wstaw do piekarnika i piecz 30 minut. Podawaj od razu po wyjęciu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl