



przepisy.pl

Cebula nadziewana pieczarkami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula - 1 kilogram
- rosół - 2 szklanki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- pieczarki - 25 dekagramów
- bułka - 5 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- mleko - 200 mililitrów
- zielona pietruszka - 0.5 pęczków

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Bułkę namocz w mleku. Jak zmięknie, odcisnij i rozkrusz.
2. Pieczarki dokładnie umyj i drobno posiekaj. Połącz z bułką, dodaj jajko i posiekaną pietruszkę.
3. Dopraw farsz przyprawą Knorr i dokładnie wymieszaj.
4. Przygotuj cebule. Obierz je z łupinek i dokładnie umyj. Wydrąż każdą tak, aby powstało wgłębienie, które wypełnisz nadzieniem.
5. Nadziane cebule ułóż w naczyniu żaroodpornym, podlej rosółem i piecz w rozgrzanym do 180 stopni piekarniku przez 30 minut.

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