



przepisy.pl

Faszerowana cebulka



Składniki:

- mięso wieprzowe - 400 gramów
- Fix Gołąbki bez zawijania Knorr**
- wędzony boczek - 100 gramów
- średniej wielkości cebule - 12 sztuk
- czerwona kapusta - 200 gramów
- suszone śliwki - 10 gramów

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

 90 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kapustę, suszone śliwki i boczek pokrój w drobną kostkę. Następnie obsmaż na patelni, po czym dodaj kapustę oraz śliwki i kilkakrotnie zamieszaj.
2. Następnie ostudź i dodaj do mięsa wieprzowego. Dodaj również Fix Gołąbki bez zawijania Knorr.
3. Cebule obierz i umyj. Odetnij jej górną część i za pomocą łyżki wydrąż wnętrze, pozostawiając tylko dwie zewnętrzne warstwy.
4. Przygotowane cebule nadziej farszem.
5. Piecz je w piekarniku nagrzanym do 190 stopni przez około 60 minut.

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