



przepisy.pl

Sznicle nadziewane z porzeczkową nutą

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- olej - 1 łyżka
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- oregano - 1 szczypta
- miód - 2 łyżki
- natka pietruszki - 2 łyżki
- ocet balsamiczny - 1 łyżka
- ser mozzarella - 100 gramów
- mięso mielone - 500 gramów
- czerwone porzeczki - 1 szklanka

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

Sposób przygotowania:

1. Do niewielkiego rondelka wsyp porzeczki, rozgnieć je widelcem, dodaj ocet balsamiczny i miód. Całość dokładnie wymieszaj i podgrzej krótko na silnym ogniu (sos nie powinien się karmelizować), zdejmij z ognia.
2. Cebulę i natkę posiekaj i dodaj do mięsa. Dopraw oregano, pieprzem i solą.
3. Ser pokrój w plastry.
4. Z mięsa uformuj okrągłe, cienkie placki. Na połowie ułóż kawałek sera i nakryj je pozostałymi zlepiając brzegi.
5. Rozgrzej mocno patelnię i smaż placki z obu stron na rumiano. Podawaj gorące z ciepłym sosem.

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