

www.SztukaKulinarna.pl

Nadziewany chlebek I

ilość porcji **2** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

| ilość | jm | produkt | komentarz |
|-------|----------|--------------------------|-----------|
| 20 | dkg | prawdziwków lub maślaków | |
| 1 | szt | mały chlebek | |
| 25 | dkg | wieprzowina połówkowa | |
| 1 | łyżki | mąka pszenna | |
| 2 | łyżki | śmietana | |
| 0.5 | szklanka | bulionu | |
| 2 | szt | cebula | |
| 1 | szt | papryka | |
| | | natka pietruszki | |
| | | olej,sól,pieprz. | |

Przepis Mięso pokroić, oprószyć mąką, obsmażyć na oleju. Dodać pokrojoną cebulę. Grzyby oczyścić, umyć, osączyć, pokroić, wrzucić na patelnię. Dodać pokrojoną paprykę, podlać połową szklanki bulionu, udusić, dodać natkę pietruszki. Chlebek przekroić, wyjąć miąższ, pozostawiając 1 cm warstwę, posmarować wewnątrz śmietaną. Włożyć farsz, zasłonić przykrywką z chleba. Piec 15 min. w temp. 100°C. Składniki

20 dkg prawdziwków lub maślaków,1 mały chlebek,25 dkg wieprzowych połówkówek,1 łyżka mąki,2 łyżki śmietany,0.5 szkl. bulionu,2 cebule,1 papryka,natka pietruszki,olej,sól,pieprz.