

www.SztukaKulinarna.pl

Smardze faszerowane

ilość porcji **4** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
20	dkg	smardzów	
20	dkg	boczek wędzony	
10	dkg	wieprzowej wątroby	
1	szt	cebula	
1	szt	rogalik (niesłodki) albo odpowiedni kawałek weki	albo odpowiedni kawałek weki
1	szklanka	mleko	
1	szt	jajko	
		majeranek	
2	łyżki	oleju słonecznikowego lub sojowego, bułka tarta.	

Przepis Po oczyszczeniu grzybów należy odciąć trzony, aby przygotować kapelusze do faszerowania. Farsz: wędzonkę, cebulę i wątróbkę zmielić w maszynce. Do powstałej masy dodać namoczony w mleku rogalik (wekę), sól, pieprz i majeranek i wszystko dobrze wymieszać. Farszem nappełnić smardze. Jeżeli zostanie trochę farszu, można dodać do niego tartę bułkę i po wymieszeniu uformować coś na kształt kotletów mielonych. Smardze i ewentualne "kotlety" ułożyć w brytfannie i podlać olejem. Następnie zapiec w piekarniku. Potrawę można podać z ziemniakami z dodatkiem ostrej sałatki warzywnej.

Składniki

20 dkg smardzów, 20 dkg wędzonego boczku, 10 dkg wieprzowej wątroby, 1 cebula, 1 rogalik (niesłodki) albo odpowiedni kawałek weki, mleko do namoczenia tego rogalika, 1 jajko, sól, pieprz, majeranek oraz 2 łyżki stołowe oleju słonecznikowego lub sojowego, bułka tarta.