

# Cebula nadziewana mięsem



Autor: **konhambos**  
Przepisów: **391** Ocena: **7611**

3-4 os. 30 min łatwe przystępne



## Składniki:

- 6 dużych, słodkich cebul
- 300 g mielonej wołowiny
- 300 g surowych kiełbasek wieprzowych
- dowolny ser
- 2 łyżki sosu Worcestershire
- bułka tarta
- sól, pieprz
- bulion
- oliwa z oliwek

## Sposób przygotowania:

- 1 Usunąć z cebuli pierwszą warstwę i odciąć górę. Nie usuwać korzenia, aby pozostał cały podczas gotowania. Włożyć cebule do wrzącej wody na 10 lub 12 minut. Po upływie czasu włożyć je do miski z lodem i wodą, po ostudzeniu odciąć korzeń. Następnie wydrążyć cebule za pomocą noża i łyżki - pozostawić 2-3 warstwy.



- 2 Wydrążona cebule posiekać nożem. Posiekana cebule włożyć do dużej miski, dodać kiełbase bez flaka, mieloną wołowinę, łyżkę lub dwie sosu Worcestershire, doprawić solą, pieprzem i startym serem.



- 3) Wszystko razem dokładnie wymieszać i wypełnić masa miesna cebule, a wierzch posypać bułką tarta. Wlać trochę bulionu do foremki z cebulami i skropić je oliwą z oliwek. Piec 40 - 50 minut w temp. 180°C, od czasu do czasu cebule można podlewać płynem.



- 4) Podawać na ciepło, z dodatkami lub bez. Nadzienie cebuli przyrządzonej w ten sposób jest wilgotne i bardzo smaczne.



Twoje notatki do przepisu: