Cebula nadziewana ryżem i pieczarkami

Renixx

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- cebula - 10 szt.
- ryż - 1/2 szklanka
- pieczarki - 20 dag
- masło - 5 dag
- olej - 2 łyżka
- jajka - 2 szt.
- śmietana - 1/2 szklanka
- mąka pszenna - 1 łyżka
- starty żółty ser - 1 łyżka
- sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż ugotować na sypko w 1 szkl osolonej wody, ostudzić. Cebule obrać, odciąć górę na 1/3 wysokości, wydrążyć środki pozostawiając wierzchnią warstwę z trzech liści. Wydrążone cebule odłożyć, a wydrążone resztki drobno pokroić i zeszklić na rozgrzanym oleju. Na oddzielnej patelni podsmażyć drobno posiekane pieczarki (zostawić 2 łyżki). Do ugotowanego zimnego ryżu dodać podsmażoną cebulę, jajka, pieczarki, przyprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać. Cebulę wewnątrz oprószyć solą, napełnić farszem i ułożyć w żaroodpornym naczyniu, skropić wodą, przykryć. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec do miękkości cebuli. Do odłożonych pieczarek wlać śmietanę wymieszaną z mąką, zagotować, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Gęsty sos wyłożyć na cebulę, posypać startym serem, włożyć do piekarnika, zapiec.