Mini oberżynki nadziewane kaszą i żurawiną

Stokrotka

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- oberżyna Golden Eggs - 4 szt.
- kasza jęczmienna - 1/3 szklanka
- woda - 2/3 szklanka
- marchewka mała - 1 szt.
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżka
- jajko małe - 1 szt.
- sok z cytryny - 1 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- sos sojowy - do smaku
- ser żółty straty - 3 łyżka
- papryka mielona - 1 łyżeczka
- Sos -
- majonez bio - 2 łyżka
- czosnek - 1 ząbek
- bazylia siekana - 1 łyżeczka
- żurawina - 3-4 łyżka

Dodatkowe info:

Oberżynę nadziewaną podawać z dowolnym sosem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żurawinę zalać gorącą wodą na kilka minut, osączyć pokroić. Kaszę wypłukać, ugotować razem z marchewką w osolonej wodzie. Do przestudzonej kaszy wsypać posiekaną pietruszkę, pokrojoną żurawinę, dodać jajko, przyprawić do smaku pieprzem, solą i sosem sojowym, wymieszać.

KROK 2: Oberżynę włożyć do wrzącej wody z dodatkiem soku z cytryny na 5-8 minut. Wyjąć, przeciąć wzdłuż na pół, usunąć miąższ z nasionami.

KROK 3: Kaszą napełniać blanszowane oberżyny, ułożyć w naczyniu żaroodpornym posmarowanym olejem i włożyć do nagrzanego piekarnika. Zapiekać w temp 190 stopni około 15-20 minut. Po 10 minutach posypać żółtym serem i mieloną papryką. Włożyć z powrotem do piekarnika i zapiekać do rozpuszczenia się sera.

KROK 4: Sos: Majonez wymieszać ze zmiażdżonym czosnkiem, posiekaną świeżą bazylią i szczyptą pieprzu. Oberżynę podawać z sosem czosnkowym.