Ogórki zielone nadziewane mięsem

Bożena1960

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

4 porcje

Składniki:

- ogórki zielone - 2 szt.
- śmietana 12 % - 1/2 szklanka
- mąka - 1 łyżeczka
- masło lub margaryna - 30 g
- farsz - mięso mielone - 500 g
- cebula - 1 szt.
- jajko - 1 szt.
- sól i pieprz - do smaku
- przyprawa do mielonego - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Farsz;
Mięso mielone włożyć do miski, dodać namoczoną w wodzie lecz odciśniętą bułkę, przyprawy do smaku, obraną drobno pokrojoną podsmażoną cebulę oraz jajko. Całość dokładnie wyrobić na jednolitą masę.

Ogórki umyć, osuszyć następnie każdy przekroić wzdłuż na polówki, wydrążyć łyżką gniazda nasienne. Rowki w ogórkach napełnić farszem czyli masą mięsną tak aby wystawała górka. Nadziane ogórki włożyć do płaskiego rondla lub na patelnię, dodać tłuszcz i wodę, dusić ogórki pod przykryciem do miękkości.
Śmietanę 12 % wymieszać z mąką, podprawić ogórki, zagotować.
Gotowe posypać obficie posiekanym koperkiem zielonym.

Podawać z ziemniakami z wody i sałatką z pomidorów, fajnie też smakują z frytkami.