

Brokuł pod pierzyną



Autor: **marianna1289**
Przepisów: **297** Ocena: **1437**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Brokuł 1 szt.
- Mięso mielone wieprzowe łopatka 20 dag
- Pieczarki 15 dag
- Cebula biała 1 szt.
- Pomidory suszone 5 szt.
- Natka selera 2 łyżki
- Ząbek czosnku
- Ser mozzarella 20 dag
- Sól, pieprz czarny mielony ,mielona papryka, zioła śródziemnomorskie
- Olej do smażenia
- Żurawina 10 dag

Sposób przygotowania:

- 1 Czosnek przecisnąć przez praskę, cebulę pokroić w kostkę, pieczarki obrać i pokroić. Mięso doprawić solą ,przyprawą do mięsa wieprzowego. Na patelni rozgrzać olej dodać czosnek ,cebulę smażyć ,dodać pieczarki, chwilę smażyć a następnie dodać mięso smażyć 10 minut. Pod koniec smażenia doprawić papryką oraz ziołami śródziemnomorskimi. Po usmażeniu wymieszać ze ściętą nacią selera i suszonymi pomidorami..
- 2 Brokuł cały włożyć do wrzącej osolonej wody ,gotować całość 8 min. Wyjąć ,wyciąć głąb i nadziać farszem. Nadziany odwrócić farszem do dołu.
- 3 Ser mozzarella utrzeć na tarce z grubszymi oczkami i posypać brokuł.
- 4 Piekarnik rozgrzać do 180 stopni ,piec do zrumienienia się sera. Ryż 1 woreczek ugotować w wywarze warzywnym. Po ugotowaniu wymieszać z żurawiną. Nakładać gałki.

Twoje notatki do przepisu: