

Plněné okurky posypané Eidamem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 1h 35min
Celkový čas: 2h 15min , Porce: 2

781 kalorií , 2 g cukrů , 54 g tuků , 28 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/plnene-okurky-posypane-eidamem>

Příprava

Okurky omyjeme, rozkrojíme podélně na polovinu a vydlabeme jádérka. Maso dáme do hrnce, přidáme nadrobno nasekanou cibuli, bobkový list, pepř, nové koření, osolíme, zalijeme vodou tak, aby maso bylo potopené a uvaříme doměkka. Když je maso uvařené, nakrájíme ho na menší kousky a umeleme na mlýnku na maso. K mletému masu přidáme vejce, strouhanku a pořádně promícháme. Touto směsí poté plníme vydlabanou okurku, dáme ji do máslem vymazané zapékací misky, posypeme nastrouhaným Eidamem a zapečeme v troubě. Pečeme při 180° C, cca 10 minut.

Ingredience

- ✓ 4 ks okurek
- ✓ 250 g telecího masa
- ✓ 40 g cibule
- ✓ 1 bobkový list
- ✓ 4 kuličky pepře
- ✓ 3 kuličky nového koření
- ✓ 2 ks vajec
- ✓ 40 g másla
- ✓ 50 g strouhanky
- ✓ 40 g Eidamu
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Rodina, Předkrm