

Gruszki nadziewane wątróbką

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Gruszki nadziewane wątróbką

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 8 gruszek 40 dag wątróбки 1 cebula 10 dag salami 2 łyżki bulionu 2 łyżki posiekanego koperku 4 łyżki -
- ól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Wątróbkę pokroić na kawałki. Cebulę posiekać. Salami pokroić w kostkę. 1/2 oleju rozgrzać na patelni, włożyć cebulę i wątróbkę, smażyć 5 minut. Dodać salami i bulion, dusić 10 minut. Gruszki obrać, ściąć wierzchy, wydrążyć, wypełnić farszem, przykryć wierzchami. Ułożyć na natłuszczonej blaszce. Zapiekać 10 minut w temp. 180°C. Podawać posypane koperkiem.

