

Okurky plněné mletým masem

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 menší rovné
salátové okurky
sůl
olej
1,5 dl smetany
1 lžíce oleje
1 lžíce hladké mouky
kopr
kousek masoxu
nádivka:
400 g mletého masa
0,5 žemle
1 vejce
sůl
lžička mleté papriky
stroužek česneku
mléko

Postup

Nádivka:

1. Žemli rozkrájíme na plátky, pokapeme mlékem, po prosáknutí ji rozmělníme
2. V misce smícháme mleté maso, žemli, papriku, vejce a prolisovaný česnek, osolíme

Okurky:

1. Okurky oloupeme, podélně rozpůlíme, lžičkou vydlabeme semena
2. Osolíme je, naplníme nádivkou
3. Půlky okurek spojíme, ovážeme nití
4. Vymastíme kastrol olejem, podlijeme trochou vody
5. Přidáme kousek masoxu, vložíme okurky, dusíme pod pokličkou 30 minut
6. Vyjmeme okurky, po vychladnutí z nich odstraníme nit
7. Ve smetaně rozkvedláme mouku, ji přidáme vařící do šťávy a povaříme vše 10-15 minut
8. Nakonec do omáčky přidáme nasekaný kopr a okurky prohřejeme

Poznámka

Přílohy: Dušená rýže ,Dušená rýže s cibulkou ,Dušená rýže s hráškem ,Dušená rýže s hřebíčkem ,Dušená rýže

s mrkví ,Dušená rýže s paprikou ,Americké brambory , Bramborové hranolky