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 jadérka. 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 mísy, 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 nenáročné, Zelenina, Něco extra, Rodina, Předkrm