

Castraveti de sera umpluti

Castraveti de sera umpluti

Ingrediente :

3-4 castraveti de sera mijlocii, 375 g carne tocata mixta, 1 ou, o felie groasa de piine, 1 ceapa mijlocie, 2 linguri ulei, 2 linguri faina, 750 ml supa de carne sau legume, sare, piper, otet.

Preparare :

Se curata (subtire) de coaja castravetii si se taie fiecare in doua la mijloc. Se taie pe lung si se scobesc de seminte. Se fierb in apa cu otet, sare si piper 10 minute la foc potrivit. Nu trebuie sa fie moi. Se scot din apa si se scug pe un prosop de bucatarie. Se prepara umplutura: carnea tocata se amesteca cu ceapa taiata fin (sau trecuta impreuna cu carnea prin masina de tocat), felia de piine inmuiata in apa si stoarsa, oul, sare, piper. Se umplu castravetii cu aceasta compozitie si se unesc doi cite doi, formind jumatati de castraveti pline. Se leaga. Se prepara un sos din supa, faina, ulei, sare si piper si putin otet. Se aseaza jumatatile de castraveti intr-o oala pentru cuptor si se toarna sosul. Se dau la cuptor pentru 40-45 minute, la foc potrivit. Se servesc cu garnitura de cartofi piure si salata de muraturi