

# Gulii umplute

## Gulii umplute

### Ingrediente :

6 gulii mijlocii, 400 g Champignon, 1 ceapa mare, o mina de orez cu bob rotund, o mina de patrunjel tocat

### Preparare :

Se curata guliile si se scobesc (cu o lingurita sau cu instrumentul special pentru scobit). Se curata ciupercile si se taie marunt. Se toaca ceapa fin. Se incing 2 linguri de ulei si se caleste ceapa un minut la foc rapid, dupa care se adauga ciupercile si se da focul la moderat. Se adauga orezul, se toarna apa cit sa acopere totul si se reduce focul la mic. Se condimenteaza dupa gust si se adauga patrunjelul. Cind s-a redus apa, se umplu guliile cu compozitia de orez si se asaza intr-un vas termorezistent uns cu ulei si in care s-a turnat o cana de apa, dupa care se dau la cuptor la foc moderat, pina cind guliile se inmoaie.