

Faszerowana oberżyna



Składniki

1 kg - oberżyny
5 łyżka - oliwy
500 g - średnich pomidorów
300 g - wołowego mięsa mielonego
200 g - cebuli drobno siekanej
1 łyżka - koncentratu pomidorowego
100 g - sera owczego, pokruszonego
sól, czarny pieprz
pęczek natki pietruszki, bez ogonków, drobno siekanej
czerwone ostre pepperoni
100 ml - czerwonego wina lub bulionu drobiowego

Opis wykonania

Oberżyna faszerowana takimi produktami jak: wołowina ser owczy, czerwone pepperoni. Idealne na obiad!

Oberżyny umyć. Obrąć zielone elementy wokół ogonka, ogonka nie odkrawać. Co ok. 1,5 cm zdjąć skórkę wzdłuż oberżyny, aż cała będzie w paski. Wykonać długie, głębokie nacięcie wzdłuż jednego z pasków, które posłuży za kieszonkę. Owoce osuszyć. Na patelni rozgrzać 3 łyżki oliwy. Oberżyny obsmażyć przez 5 minut na mocnym ogniu na jasno brązowy kolor i wyjąć z patelni. Rozgrzać komorę gotowania. 4 pomidory naciąć i włożyć w perforowanym pojemniku do komory. Pod spód wsunąć pojemnik nieperforowany. Gotować na parze.

Pomidory obrać i pokroić w kostkę. Pozostałego pomidora pokroić na cztery plastry. Na patelni silnie rozgrzać 2 łyżki oliwy. Obsmażyć mięso. Zeszklić cebulę, dodać pokruszonego pomidory oraz koncentrat i dusić na małym ogniu przez 1 minutę. Dodać ser, posolić i popieprzyć. Dodać pietruszkę. bez ogonków, drobno siekanej. W nieperforowanym pojemniku ułożyć oberżyny nacięciem do góry. Napełnić kieszonki mięsem, resztę wyłożyć na oberżyny. Pepperoni przekroić wzdłuż i wyjąć pestki. Na każdej oberżynie położyć połówkę pepperoni i plaster pomidora. Podlać czerwonym winem i piec według przepisu.