

Лук-порей фаршированный



400 г мясного фарша, 1 крупный стебель лука-порея или 2 средних, зелень укропа, 1 яйцо, 3 зубчика чеснока, специи, соль, сливочное масло.

Лук-порей промыть, нарезать на цилиндрики длиной 6 см и аккуратно разобрать на трубочки (в каждой трубочке должно быть 2 слоя лука).

Сердцевину лука мелко нарезать и обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. Нарезать укроп.

Смешать фарш с укропом, обжаренным луком-пореем, натёртым чесноком, посолить, поперчить, добавить яйцо.

Нафаршировать трубочки мясной начинкой. Обжарить сначала со стороны фарша, а затем со стороны лука.

Добавить воду, соевый соус (соль) и потушить под крышкой 20 минут

Подавать с овощами или рисом.

Время приготовления 40 минут