

Pieczone buraki

Na ten przepis natknęłam się przeglądając ostatnie wydanie Kukbuka. Nie wiem dlaczego, ale postanowiłam go wypróbować. Chyba przeczuwałam, że to będzie mój smak. Wyszło pysznie. Idealne do obiadu czy jako przekąska dla gości. Polecam!



Składniki:

- 4 buraki,
- około 300 g mięsa mielonego,
- około 300 g sera feta,
- sól i pieprz do smaku,
- koperek

Przygotowanie

1. Buraki dokładnie umyć i przekroić na pół. Każdą połówkę zawinąć folią aluminiową i piec w 180 stopniach przez 90 minut.
2. Upieczone buraki zostawić do wystygnięcia. Wydrążyć z nich miąższ i pokroić miąższ w kosteczkę.
3. Mięso z przyprawami usmażyć na odrobinie oleju. Przesypać do miski.
4. Do miski z mięsem dodać około 200 g fety i pokrojone w kosteczkę buraki. Wymieszać.
5. Wydrążone buraki wypełnić farszem z mięsa, buraków i fety.
6. Zapiec przez dodatkowe 20 minut. Po upieczeniu udekorować resztą fety i posypać koperkiem. Voila:) Smacznego!

