



LIGAWA **FASZEROWANA** **PRAWDZIWKAMI I ŚLIWKĄ**

- **LIGAWA WOŁOWA** 700 g
- **GRZYBY LEŚNE (PRAWDZIWKI, KURKI)** 380 g
- **CEBULA** 1 SZT.
- **SUSZONE ŚLIWKI BEZ PESTEK** 300 g
- **NATKA PIETRUSZKI** 1/2 pęczka
- **BUŁKA TARTA** 1 łyżka
- **JAJKO** 1 SZT.
- **SER ŻÓŁTY** 4 plastery
- **SÓL I PIEPRZ**
- **VEGETA**

1

Ligawę optukać, osuszyć.

Długim i wąskim nożem zrobić w niej otwór, ale nie do końca mięsa.
Natrzeć wewnątrz i zewnątrz solą i pieprzem. Odstawić na 2 godziny do lodówki.

2

Grzyby umyć i osączyć na sicie, pokroić.

Cebulę obrać, pokroić w kostkę, przelożyć na patelnię z tłuszczem, lekko podsmażyć.
Dodać grzyby i suszone sliwki, posypać Vegetą, solą i pieprzem, smażyć kilka minut, ostudzić.

3

Przelożyć grzyby do miski, dodać pokrojony ser w kostkę, jajko i pozostałe składniki. Dokładnie wymieszać.
Nakładać do kieszeni ligawy farsz, lekko dopychając łyżką drewnianą, spiąć brzeg wykałaczkami.

4

Ligawę obsmażyć na patelni z obu stron na złoty kolor.

Następnie przelożyć mięso do naczynia żaroodpornego z przykrywką.
Piec w nagrzanym piekarniku do 180 stopni przez 120 minut.

SKALA TRUDNOŚCI: ○○○

CZAS PRZYGOTOWANIA: 180-210 min

