
Kabaczki nadziewane 20 min

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1151 razy.

Kuchnia z szybkowaru
2 młode kabaczki (1 kg)
8 dag tłuszczu
0,5 szklanki wody
nadzienie

Kabaczki obrać . Ściąć końce, przekroić w poprzek na pół, wydrążyć środki z nasionami. Nasiona wyrzucić , a miąższ od nich zachować . Napełnić kabaczki nadzieniem, ustawić na dnie szybkowaru na sztorc, przekrojem do góry. Wlać wodę, wrzucić tłuszcz oraz dodatki związane z recepturą farszu (nadzienia) i szybkowar zamknąć . Ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD