
Kabaczki nadziewane mięsem w sosie pomidorowym

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1349 razy.

1,5 kg młodych kabaczków
40 dag mięsa wieprzowego z kością
3 dag bułki pszennej
3 dag cebuli
2 dag tłuszczu
sól
papryka
zielony kaperek
Sos:
4 dag tłuszczu
4 dag mąki
3-4 dag powidełek pomidorowych
sól
cukier

Kabaczki opłukać , obrać , łyżeczką wydrążyć nasiana, od wewnątrz posolić lekko. Przygotować mielone mięso (tak jak na kotlety mielone), masę starannie wyrobić i nadziać nią kabaczki, upychając łyżką. Kabaczki ułożyć w rondlu, zalać niewielką ilością wody i udusić powoli, pod przykryciem, do miękkości. W czasie duszenia kabaczki obrócić , aby równomiernie miękły. Kabaczki miękną bardzo szybko. Sporządzić z tłuszczu i mąki jasnożółtą zasmażkę, rozprowadzić ją wywarem z kabaczków, dodać powidełka pomidorowe, soli i cukru do smaku, zagotować . Tym sosem zalać kabaczki i jeszcze chwilę podgrzać je w sosie na brzegu płyty. Przed podaniem kabaczki pokrajać na porcje i dwiema łyżkami ostrożnie (aby się nie rozpadły) wydać na talerze. Podawać z ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD