
KABACZEK DUSZONY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1600 razy.

60 dag młodego kabaczka
5 dag cebuli
3 ząbki czosnku
ostra przyprawa chilli,
sól
4 łyżki umytej, posiekanej naci pietruszki z bazylią
1/2 łyżki oleju

Kabaczek umyć , obrać , przekrajać na pół, oczyścić z luźnego miąższu z pestkami i pokrajać w kostkę. Cebulę obrać , opłukać , pokrajać w drobną kostkę, posolić , ogrzewać na suchej patelni mieszając. Gdy zmięknie, dodać olej i włożyć pokrojony kabaczek. Skropić wrzącą wodą i dusić pod przykryciem. Czosnek obrać , opłukać , drobno posiekać , dodać do duszącego się kabaczka, oprószyć chilli i udusić do miękkości. Wyłożyć na salaterkę, posypać zieleniną. Podawać do potraw z mięsem i ryb.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD