
KABACZEK NADZIEWANY MIĘSEM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1418 razy.

1 nieduży kabaczek (ok. 80 dag)
30 dag okrawków z cielęciny
1 jajko
4 łyżki umytej, posiekanej naci pietruszki
sól
pieprz
przyprawa curry
20 dag przecieru pomidorowego

Mięso cielęce zemleć dwukrotnie w maszynce. Jajko umyć , wylać ze skorupki, dodać do masy mięsnej razem z 2 łyżkami posiekanej pietruszki. Doskonale wyrobić drewnianą łyżką, przyprawić do smaku solą i przyprawą curry. Kabaczek umyć , obrać , przekrajać wzdłuż na pół, wydrążyć luźny miąższ z pestkami. Połówki kabaczka posolić , oprószyć pieprzem, napełnić masą mięsną, uciskając. Ułożyć w niskim, szerokim rondlu lub w brytfannie, lekko podlać wrzącą wodą, wstawić do nagrzanego piekarnika. Gdy kabaczek się zrumieni, podlać go przecierem pomidorowym przyprawionym solą, pieprzem i curry, przykryć i zmniejszyć dopływ ciepła. Dusić , aż potrawa będzie miękka. Gotowy kabaczek wyłożyć na półmisek, polać sosem, posypać pietruszką. Podawać z dodatkiem ziemniaków i surówek jako drugie danie obiadowe.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD