PATISON DUSZONY

Dodano: 2010-01-01 17:16:04
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1174 razy.

50 dag patisona (mały owoc)
4 ząbki czosnku
15 dag pomidorów
1/2 szklanki śmietanki (9%)
4 łyżki umytej, posiekanej naci pietruszki z koperkiem i bazylią,
przyprawa curry
sól

Patison umyć , obrać ze skórki nożykiem szczelinowym, tzw. skrobaczką do ziemniaków, przekrajać poziomo na pół, .wydrążyć luź ny miąższ z pestkami. Owoc pokrajać promieniście w cząstki lub w słupki, włożyć do rondla, posolić , dodać drobno posiekany czosnek, podlać 3 łyżkami wrzącej wody. Przykryć i gotować na małym ogniu. Po około 5 min podlać śmietanką. Pomidory umyć , sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, pokrajać , dodać do duszącego się patisona. Udusić do miękkości. Pod koniec oprószyć curry. Łączny czas duszenia wynosi ok. 20 min. Sprawdzić smak potrawy, ewentualnie dodać nieco curry lub soli. Wyłożyć na salaterkę, posypać posiekaną zieleniną. Podawać na gorąco lub na zimno.

Nades□a□□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD