
Kabaczek nadziewany

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1158 razy.

Kuchnia Gwatemali

1 średni kabaczek

1 mała cebula, drobno posiekana

3 łyżki masła

1 jajo na twardo, posiekane

1/2 szklanki utartego sera cheddar

1 jajo roztrzepane

1/2 szklanki tartej bułki

2 łyżki masła

sól do smaku

Umyty kabaczek przepołowić . Miąższ wyjąć łyżką, odłożyć połówki. Miąższ posiekać . Cebulę i miąższ smażyć na rozgrzanych małe na średnim ogniu przez 10 min., mieszając kilka razy. Dodać jajo na twardo, ser i roztrzepane jajo, wszystko dokładnie wymieszać . Posolić . Połówki kabaczka napełnić farszem, posypać tartą bułką i grulkami masła. Piec w średnio nagrzanym piekarniku (190°C) przez 20-25 min. Podawać z owocami z kompotu lub zieloną sałatą.

Proporcje dla 2 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD