
Kwiaty cukini nadziewane ziemniakami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1058 razy.

Kuchnia włoska

16 pozbawionych słupek kwiatów cukini

2 średniej wielkości ziemniaki

4 łyżki tartego parmezanu

1 jajko

1 łyżka majeranku

12 cienko pokrojonych liści bazylii

1 posiekany ząbek czosnku

4 łyżki oliwy z oliwek

sól

świeżo zmielony czarny pieprz

Ziemniaki ugotować w łupinach w osolonej wodzie, a następnie obrać i przepuścić przez wyciskacz. Masę ziemniaczaną przełożyć do glinianego naczynia, dodać bazylię, czosnek, majeranek, jajko, tarty ser, sól, pieprz oraz oliwę i wszystkie składniki dokładnie wymieszać. Tak przygotowanym nadzieniem delikatnie napełnić kwiaty cukini, nakładając je małą łyżeczką. Tortownicę wysmarować oliwą i ułożyć w niej nafaszerowane kwiaty. Zapiekać w piekarniku o temperaturze 180°C przez mniej więcej 20 minut. Podawać gorące porcje od razu na talerzach.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD