
Parówki w kabaczkach

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2312 razy.

1 kabaczek (ok. 1 kg),

6-8 parówek (30-40 dag),

sól,

1/2 łyżeczki pieprzu,

1/2 łyżeczki papryki w proszku,

1/2 łyżeczki oregano,

1 cebula (10 dag),

5 łyżek oleju,

1/2 szklanki ketchupu,

15 dag tartego żółtego sera

Kabaczek umyć, przekroić wzdłuż na pół, wydrążyć pestki wraz z luźną częścią miąższu, tak aby powstały 2 duże "łódki", obrać ze skóry. Wnętrza "łódki" posolić, ułożyć w nich wzdłuż po 3-4 parówki obrane z osłonek, posypać pieprzem, papryką, oregano oraz cebulą pokrojoną w cienkie półplasterki. Na dno niezbyt głębokiego naczynia wlać 1 łyżkę oleju i kilka łyżek wody. Włożyć obie "łódki", polać każdą 2 łyżkami oleju i ketchupem, posypać serem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 st. C i piec bez przykrycia ok. 30 min. Po wyjęciu przekroić każdą "łódkę" w poprzek na pół.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>