
Kabaczki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2873 razy.

Należą do rodziny dyniowatych i mają podobne do nich wartości odżywcze: dość dużo karotenu, trochę witamin z grupy B, witaminę C i tylko 13 kcal w 100 g, oraz składniki mineralne: fosfor, potas i wapń. Ich zaletą jest to, że są zasadowotwórcze, ponadto działają moczopędnie. Warto więc jeść kabaczki, zwłaszcza, że można je zbierać przez kilka miesięcy, od lipca aż do przymrozków.

Jakie potrawy można przyrządzić z kabaczków?

- Zupę - najsmaczniejsza jest zupa-krem.
- Kabaczki duszone lub gotowane pokroić i podduścić na tłuszczu albo obgotować i polać masłem.
- Zapiekanki - polane przedtem śmietaną lub sosem beszamelowym, posypane serem.
- Kotlety - pokroić w plastery, panierować i smażyć .
- Faszzerowane - większe kabaczki obrać wyjąć gniazda nasienne i faszzerować mięsem lub warzywami, potem zapiec.
- Placki - zetrzeć na tarce jarzynowej, przyprawiać jak placki ziemniaczane i usmażyć .
- Marynowane - pokroić w kostkę i krótko obgotowane w wodzie z octem i przyprawami są wyśmienitym dodatkiem do mięs, ryb.

mniam mniam

Nadesłał(a):dryl <tranzystor21@wp.pl> 2006-09-11 11:09:38