
Fasola zapiekana z dynią

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2258 razy.

2 szklanki fasoli,
4 cebule (20 dag),
1 łyżka masła,
sól,
20 dag dyni (lub kabaczka),
2 strąki papryki,
6 łyżek śmietany,
6 łyżek tartego żółtego sera,
pieprz,
cząber,
1 łyżka tłuszczu do naczynia

Fasolę wypłukać , zalać wodą, zostawić na noc. Następnego dnia ugotować pod przykryciem w tej samej wodzie. Pod koniec gotowania posolić i odkryć , aby odparować wodę. Cebulę posiekać i zeszklić na maśle. Dynię umyć , obrać , pokroić na kawałki i wstawić na sucho (bez wody) do piekarnika nagrzanego do 150 st. C. Gdy zmięknie, zemleć ją z połową fasoli. Wymieszać dokładnie z pozostałą fasolą, cebulą, drobno pokrojoną papryką, 4 łyżkami śmietany, 4 łyżkami sera, pieprzem i cząbrem, posolić . Włożyć do głębokiego naczynia wysmarowanego tłuszczem, polać resztą śmietany, posypać resztą sera. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 st. C i piec ok. 15 min.

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