
Kabaczek nadziewany mięsem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3429 razy.

1200 g kabaczka,

25 dag mięsa,

1/2 szklanki ryżu,

cebula,

8 dag tłuszczu,

sól, pieprz,

zielenina,

1/2 szklanki śmietany,

2 łyżeczki mąki,

2-3 pomidory

Kabaczek obrać , pokroić na krążki grubości około 5 cm, łyżeczka wydrążyć nasiona, pozostawiając cienką warstwę z jednej strony jako podstawę. Ugotować w dużej ilości wody ryż, odcedzić . Ryż wyrobić z mielonym mięsem i jajkiem dodając przyprawy do smaku: sól, pieprz, zieleninę. Nadzieniem napełnić przygotowane kubeczki z kabaczka, ułożyć na stopionym tłuszczu, dodać kilka łyżek wody oraz obrane ze skórki i drobno pokrojone pomidory, udusić razem pod przykryciem do miękkości. Sos podprawić śmietaną wymieszaną z mąką, posypać zieleniną.

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