

---

# Kabaczek zapiekany z cebulą

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2955 razy.

80 dag kabaczka,

2 łyżki posiekanej zieleniny,

sól,

25 dag tartej bułki,

1/4 łyżeczki papryki,

3 cebule (20 dag),

5 łyżek masła,

4 jaja na twardo,

1 łyżka tłuszczu do naczynia

Kabaczek pokroić wzdłuż na 4 części, obrać ze skóry i po usunięciu pestek pokroić w poprzek na ćwierć plasterki grubości ok. 2 cm, posypać zieleniną, posolić, wymieszać. Odsypać 1 łyżkę tartej bułki, pozostałość wymieszać z papryką. Cebulę drobno pokroić i przesmażyć na 1 łyżce masła, nie rumieniąc. Jaja posiekać. Głębokie naczynie wysmarować tłuszczem i wysypać 1 łyżką tartej bułki. Rozłożyć na dnie warstwę kabaczka, posypać tartą bułką, cebulą i jajami, posolić. Na tym położyć znów warstwę kabaczka, posypać bułką, cebulą, jajami itd. Górną warstwę powinna stanowić doprawiona tartą bułką posypaną wiórkami masła. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 st. C i piec bez przykrycia ok. 40 min. Bułka na wierzchu ma się zrumienić.

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