
Kabaczki nadziewane ryżem i grzybami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2360 razy.

1 kg kabaczka,

3/4 szklanki ryżu,

25 dag grzybów mieszanych lub pieczarek,

cebula,

łyżka zieleniny,

8 dag tłuszczu,

2 jajka,

sól, pieprz,

3-4 pomidory

Kabaczek obrać, przekroić wzdłuż na połowę, łyżką wydrążyć nasiona. skroić cienkie plasterki kabaczka od strony wypukłej podstawy, aby łatwo było już nadziane półówki ułożyć do duszenia. Ryż wsypać do dużej ilości wrzącej wody, gotować 10 min, odcedzić na sicie, przykryć, pozostawić do wystudzenia. Oczyszczone i drobno pokrojone grzyby podsmażyć w 1/3 przewidzianej ilości tłuszczu. Dodać do grzybów ryż, zieleninę, sól i pieprz oraz surowe jajka. Nadzienie wymieszać. Wydrążone kabaczki oprószyć solą i pieprzem, posypać zieleniną. Włożyć do kabaczków nadzienie tworząc z niego wałki wystające ponad kabaczek. Ułożyć kabaczki w naczyniu ze stopionym tłuszczem, podlać bardzo małą ilością wody, dodać skrojone kawałki kabaczka. Dusić lub piec w piekarniku do miękkości. Następnie dodać obrane ze skórki i drobno pokrojone pomidory. Wytworzony sos można doprawić śmietaną wymieszaną z mąką. Podając posypać zieleniną.

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