
Mielonka z kabaczkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2254 razy.

20 dag mielonki,

2 kg kabaczków,

1 łyżka masła,

sól,

2/3 szklanki śmietany,

15 dag tartego żółtego sera,

pieprz,

1 łyżka tłuszczu do naczynia,

łyżka zieleniny

Mielonkę pokroić w słupki. Kabaczki opłukać , obrać , pokroić na ćwiercplasterki, włożyć do rondla, dodać masło, posolić , przykryć i dusić na małym ogniu, aż zmiękną. Odkryć , zwiększyć ogień, gotować rozcierając drewnianą łyżką, aby odparować wodę i uzyskać gęste puree. Wymieszać z mielonką, śmietaną, serem i pieprzem. Włożyć do płaskiego naczynia wysmarowanego tłuszczem, wyrównać powierzchnię. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 st. C i piec bez przykrycia ok. 30 min. Po wyjęciu posypać zieleniną.

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