Cukinia duszona z ziołami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3025 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

1 kg mlodej cukini,

2 lyzki masla,

1 lyzeczka maki,

po 1 lyzce pokrojonych swiezych ziol: zielonej pietruszki,

szczypiorku, koperku i bazylii,

1/2 lyzeczki cukru,

sol, pieprz.

1. Cukinie umyc, odciac konce, pokroic w plasterki.

2. W garnku rozgrzac maslo, wlozyc cukinie, dodac sol, pieprz, cukier i ziola.

Podlac kilkoma lyzkami wody, oproszyc maka. Dusic pod przykryciem, az cukinia bedzie miekka (ok. 5 min).

3. Podawac na goraco lub na zimno z grzankami usmazonymi na masle.

- Cukinie mozna udusic na oliwie z 2 zabkami czosnku. Tak samo jak cukinie

mozna przyrzadzic dynie i kabaczki. Dynie, kabaczki i starsze cukinie obiera

sie ze skory.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 44.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)