
Cukinia faszerowana mięsem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3076 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

4 male cukinie,

200 g wieprzowiny lub baraniny,

1 posiekana cebula,

2 lyzki masla,

1 lyzka tartej bulki,

1 lyzka pokrojonego koperku,

1 jajo,

200 ml bulionu,

sol, pieprz.

1. Cukinie umyc, przekroic wzdluz na pol, sparzyc wrzatkciem, oplukac zimna woda

i wydrzyc. Cebule podsmażyc na 1 lyzce masla. Dodac tarta bulke i koperek.

Mieso zemlec, wymieszac z cebula, jajem, sola i pieprzem.

2. Nadziac polowki cukini farszem, ulozyc w garnku, podlac bulionem, wlozyc 1

lyzke masla i dusic 30 min lub piec 40 min w temp. 180żC.

- Cukinie mozna dusic w bulionie, sosie koperkowym, pomidorowym lub grzybowym.

Do farszu mozna dodac mielona cielecine, drob, wedzony boczek lub podsmażony

miazsz z cukini, 2 rozarte zabki czosnku i 2 lyzki smietany.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 29.

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