
Cukinia faszerowana mięsem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3147 razy.

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

4 male cukinie,

200 g wieprzowiny lub baraniny,

1 posiekana cebula,

2 łyżki masła,

1 łyżka tartej bulki,

1 łyżka pokrojonego koperku,

1 jajko,

200 ml bulionu,

sol, pieprz.

1. Cukinie umyc, przekroic wzdłuż na poł, sparzyć wrzątkiem, opłukac zimna woda

i wydrążyć. Cebule podsmażyć na 1 łyżce masła. Dodac tartą bulkę i koperek.

Mieso zemięć, wymieszać z cebula, jajem, sola i pieprzem.

2. Nadziać połowki cukini farszem, ułożyć w garnku, podlać bulionem, włożyć 1

łyżkę masła i dusić 30 min lub piec 40 min w temp. 180°C.

- Cukinie można dusić w bulionie, sosie koperkowym, pomidorowym lub grzybowym.

Do farszu można dodac mielona ciecierzyna, drożdż, wędzony boczek lub podsmażony

miazg z cukini, 2 rozdeptane ząbki czosnku i 2 łyżki śmietany.

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

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