
Cukinie faszerowane w sosie koperkowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3148 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

3 cukinie (ok. 500 g każda),

450 g chudej wieprzowiny,

1 mała cebula,

2 łyżki ryżu,

1 jajko,

2 paczki koperku,

200 ml kwasnej śmietany,

50 g masła,

2 łyżki maki,

sok i skórka z 1/2 cytryny,

1 łyżka octu,

sol.

1. Cukinie umyć, obrać, odciąć konce, wydrążyć i usunąć pestki. Włożyć do wrzątku z solą i octem. Osaczyć.

2. Ugotować ryż na sypko i ostudzić.

3. Umyć koperkę i posiekać. Cebulę obrać, umyć i drobno pokroić.

4. Mieso umyć, posiekać i podsmażyć razem z cebulą na masle. Po ostudzeniu mięso wymieszać z ryżem i jajkiem, posolic i tym farszem wypełnić wydrążone cukinie. Ułożyć je w żaroodpornym naczyniu wysmarowanym tłuszczem i wstawić do

nagrzanego piekarnika na 20 min.

5. Przygotować sos: zagotować 100 ml wody, dodać posiekany koperkę, resztę masła, sol, skórkę cytrynową i gotować 10 min. Następnie dodać śmietanę wymieszaną z makią i sokiem cytrynowym i zagotować.

6. Na 5 min przed końcem pieczenia polać sosem cukinie.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 60.

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