
Dynia zapiekana z pomidorami i mięsem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2279 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

1 kg dyni,

300 g pomidorow,

250 g mielonej wieprzowiny,

1 cebula,

2 łyżki masła,

100 ml smietany 18%,

60 g startego żółtego sera,

sol.

1. Pomidory sparzyć wrzątkiem, zdjąć skory, pokroić w kawałki, usunąć pestki.
 2. Cebule posiekać, podsmażyć na 1 łyżce masła. Dodać pomidory, posolic, wlać śmietane, dusić, by powstał gęsty sos.
 3. Mięso podsmażyć na pozostałej łyżce masła, wymieszać z pomidorami.
 4. Dynie oczyścić, pokroić w kostkę, krótko obgotować, osaczyć na sicie. Ułożyć w naczyniu do zapiekania, zalać sosem z pomidorów i mięsa. Posypać serem, wstawić do ogrzanego piekarnika, zapiekać 30 min w temp. 180°C.
- W ten sposób można przyrządzić kabaczki i cukinie.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 46.

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