
Dynia zapiekana z pomidorami i miesem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2268 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

1 kg dyni,

300 g pomidorow,

250 g mielonej wieprzowiny,

1 cebula,

2 lyzki masla,

100 ml smietany 18%,

60 g startego zoltego sera,

sol.

1. Pomidory sparzyc wrzatkiem, zdjac skory, pokroic w kawalki, usunac pestki.
 2. Cebule posiekac, podsmażyc na 1 lyzce masla. Dodac pomidory, posolic, wlac smietane, dusic, by powstal gesty sos.
 3. Mieso podsmażyc na pozostalej lyzce masla, wymieszac z pomidorami.
 4. Dynie oczyszcic, pokroic w kostke, krotko obgotowac, osaczyc na sicie. Ulozyc w naczyniu do zapiekania, zalac sosem z pomidorow i miesa. Posypac serem, wstawic do ogrzanego piekarnika, zapiekac 30 min w temp. 180°C.
- W ten sposob mozna przyrzedzic kabaczki i cukinie.

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

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