
Kabaczki zapiekane w sosie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3183 razy.

KABACZKI: 1-1,5 kg

SÓL:

CUKIER:

ROSÓŁ: 1 szklanka

ŚMIETANA: 1/2 szklanki

MAKA: 1 czubata łyżka

SER ŻÓŁTY: 15 dag

JAJKA: 2

KONCENTRAT POMIDOROWY: 2 łyżki

CZOSNEK: 2 ząbki

BUŁKA TARTA: 2-3 łyżki

PRZYPRAWY:

SIEKANA NATKA: 3 łyżki

Uwagi: Zamiast kabaczków może być cukinia, rosół może być z kostki rosółowej, ser ma być tarty, ostry, przyprawy: pieprz, curry, czerwona sproszkowana papryka, oliwa.

Kabaczki obrać, przekrajać na pół, wydrążyć nasiona. Wrzucić na 2-3 minuty do wrzącej, osolonej wody, z dodatkiem cukru. Jajka wbić do miski, dodać utarte ser, koncentrat pomidorowy, oliwę, tartą bułkę i drobno posiekany czosnek. Wymieszać, aby powstała jednolita masa. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i papryką. Przygotowane nadzienie włożyć do wydrążonych, obgotowanych kabaczków i ułożyć kabaczki przekrojem do góry na brytfannie. Mąkę wymieszać ze śmietaną, zagotować rosół i do gorącego wlewać śmietaną, stale mieszając. Gdy się zagotuje, odstawić. Przyprawić solą i curry. Sosem zalać kabaczki i wstawić do piekarnika. Zapiec. Posypać natką.

dodacie jakies fotografie potraw!!!!!!

Nadestat(a):rafal 2005-08-28 20:08:59