# Warzywa faszerowane

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2260 razy.

Do faszerowania nadaje się nie tylko kapusta różnych odmian, ale także bardzo wiele innych warzyw, m.in. pomidory, papryka, ziemniaki, cebula, ogórki, kabaczki, cukinia, bakłażany, cykoria, por, seler, kalarepa i koper włoski. Warzywa faszerowane można podawać na surowo, np. pomidory wypełnione sałatką jarzynową lub groszkiem z majonezem albo ogórki faszerowane pastą z twarożku lub sałatką z tuńczyka. Najczęściej jednak warzywa nadziewa się farszem przygotowanym z odpowiednio przyprawionego mielonego mięsa, wędliny. innych warzyw lub grzybów, a następnie piecze się je lub dusi i podaje na gorąco. Warzywa przeznaczone do pieczenia układa się w naczyniu żaroodpornym. Warzywa najczęściej polewa się przygotowanym sosem lub skrapia stopionym masłem. Można je też posypać startym żółtym serem i zapiekać. Warzywa faszerowane zapieka się również w folii aluminiowej, każdą sztukę zawiniętą oddzielnie. Tak przygotowane, układa się w naczyniu do pieczenia. Miąższ usunięty z pomidorów, młodych ogórków, ziemniaków, kalarepki i selera można zużyć do farszu albo do sosu, którym polewa się warzywa podczas zapiekania. Warzywa przygotowane do faszerowania trzeba dokładnie oczyścić, osączyć, a jeśli trzeba - wytrzeć ściereczką lub ręcznikiem jednorazowym.