
Faszerowana cukinia zapiekana

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3104 razy.

2 cukinie myjesz, obierasz, przecinasz wzdłuż i drażysz. Do środka wkładasz ryż wymieszany z pokrojonymi w kostkę i podduszonymi: cebulką, pieczarkami, mięsem, papryką (proporcje wedle uznania; mięso może być mielone).

Farsz doprawiasz wg uznania (może być np. koncentrat pomidorowy + bazylią + majeranek + tymianek albo też ostra papryka, pieprz...).

Łódeczki z cukinii nadziewasz dość kopsiasto farszem i wstawiasz do piekarnika na jakieś 30 minut. Posypujesz (szczodrze) utartym serem, jeszcze chwilkę zapiekasz, i podajesz. Z chrupiącą bułeczką i białym winkiem np. :-)

Aha, jak ktoś lubi, to może posolić, ja właściwie jadam bez soli, dlatego ciągle zapominam :-)

Aha: z cukinii można też zrobić świetne placki, tak, jak ziemniaczane. Albo też pokroić w plasterki, opanierować jak schaboszczaka i upiec na patelni. Pyszne.

From: Aneta Baran baran@sp058.cern.ch