

nadziewana cukinia w kremie cytrynowym



Autor: **camellia**
Przepisów: **50** Ocena: **580**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- 5-6 średnie cukinie
- 1 biała cebula drobno poszatkowana
- 1 paczek koperku, zielonej pietruszki i mięty (wszystko drobno pokrojone)
- 250g mięsa mielonego (według uznania)
- 3 garście ryżu
- 1 jajko
- sól i pieprz
- vegeta
- śmietanka do sosów
- 1 żółtko
- odrobina koperku do dekoracji
- oliwa z oliwek
- sok z cytryny

Sposób przygotowania:

- 1 cukinie przekrajamy na połowki, wydrążamy środki pozostawiając cienką ściankę
- 2 z mięsa, cebuli, zieleniny, ryżu i jajka wyrabiamy nadzienie... solimy i pieprzymy... musi być lekko słone ze względu na ryż
- 3 nadziewamy farszem cukinie i układamy ściśle w garnku, zalewamy wodą z dodatkiem oliwy i vegety... gotujemy 25-30 min. bez przykrycia
- 4 gdy są ugotowane wyjąć je z zupy aby nie zmieniły koloru
- 5 w innym garnuszku przygotować sos ze śmietanki, soku z cytryny, soli i pieprzu, można dodać odrobine zupy z gotowania
- 6 gdy śmietanka zgęstnieje odstawiamy z ognia i dodajemy żółtko, bardzo szybko mieszając aby nie ścieli się... delikatnie podgrzewamy sos i polewamy nim cukinie
- 7 na koniec posypać delikatnie koperkiem, jeżeli zostanie nam farsz to nic prostszego jak zrobić z niego kulki i ugotować je razem z cukinią, po wyjęciu cukini pozostaje nam gotowa zupka z pulpecikami ryżowymi, którą można doprawić ubitymi jajkami i cytryną jak w przepisie „zupka z jagnięciny” jeżeli cukinie były młode (małe) można też wykorzystać miąższość do omletu (pycha!), albo

zrobic placki...palce lizac!

Twoje notatki do przepisu: