

Патиссон фаршированный мясом

Автор: Мухаббат
09.08.2011 11:05 -



Патиссон вымыть, срезать верхушку и аккуратно ложечкой вынуть мякоть. Часть с семенами удалить, остальную нарезать. Обжарить порезанную луковичку на растительном масле, добавить фарш (разминая вилкой, чтоб не было комков), жарить минут 10, затем добавить мякоть патиссона и нарезанную помидорку, либо томатный сок. Посолить, поперчить, добавить мускатный орех, зелень, чесночок. Тушить до испарения жидкости. Патиссон начинить получившимся фаршем, сверху накрыть ломтиком сыра. Выложить в небольшую жаропрочную форму, налить 1 стакан горячей воды и запечь в духовке в течение 20 минут при 200*.

Патиссон фаршированный мясом

Автор: Мухаббат
09.08.2011 11:05 -

{comments on}