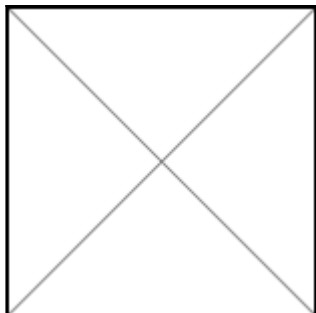




Tekst i zdjęcie: **ewcia** - Szef Kuchni (850)

Kabaczki (ogórek, dynia) w sosie ogórkowym

Sos ogórkowy można zastąpić sosem pomidorowym

Składniki:

- kabaczek, 1 kg
- cebula, 5 dag
- tłuszcz, 3 dag
- ogórek kwaszony, 10 dag
- śmietana, 15 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- mąka , 2 dag

Sposób przygotowania:

Cebulę drobno pokrajać, przysmażyć na tłuszczu, dodać do pc krajanych w grubą kostkę kabaczków, podlać sokiem ogórkowym dusić do miękkości. Mąkę rozmieszać ze śmietaną, podprawić kabaczki, zagotować, dodać sól i cukier do smaku, wymieszać z pokrajany kwaszonym ogórkiem i z posiekanym koperkiem. Kabaczki pokrajane w krążki można również dusić z dodatkiem koncentratu pomidorowego lub z uduszonymi i przetartymi pomidorami.

