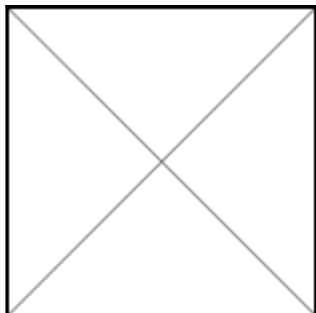




Tekst i zdjęcie: **Kucharek** - Srebrny Szef Kuchni (1791)

Kabaczki z pomidorami

Podawać na zimno z pieczywem

Liczba porcji: jedna

Składniki:

- natka pietruszki, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- olej, 1 łyżecz.
- pomidor, 12 dag
- kabaczek, 15 dag

Sposób przygotowania:

Kabaczek opłukać, obrać, ukrajać 1 gruby krążek. Pomidory opłukać, sparzyć, zalać kilkoma łyżkami wody, ugotować, przetrzeć, dodać soli i cukru. Zagotować w małym rondelku. Do pomidorów włożyć kabaczek i powoli ugotować go, przewracając na drugą stronę, aby szybko dogotował się. Wyłożyć na talerz, sos wymieszać z oliwą i poleć nim kabaczek. Powierzchnię posypać koperkiem. Podawać na gorąco z ryżem, drobnym makaronem lub ziemniakami, albo na zimno z pieczywem.

