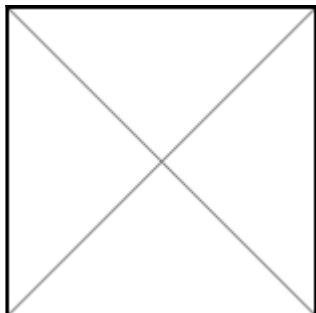




Tekst i zdjęcie: **Kucharek** - Srebrny Szef Kuchni (1791)

Kabaczki osmażane w sosie pomidorowym

Podawać na gorąco z ziemniakami lub ryżem.

Składniki:

- pieprz, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- pomidor, 50 dag
- cebula, 10 dag
- tłuszcz, 7 dag
- mąka , 2 dag
- kabaczek, 1 kg

Sposób przygotowania:

Kabaczki opłukać, obrać, pokrajać w krążki 1 cm grubości, oprószyć solą, pieprzem i mąką i osmażyć na tłuszczu z obydwu stron. Pomidory opłukać, pokrajać na części, cebulę drobno pokrajać, skropić wrzącą wodą, ugotować z pomidorami, przetrzeć. Sporządzić sos: do tłuszczu ze smażenia dodać resztę mąki, podsmażyć ją, sos rozprowadzić przetartymi pomidorami, zagotować mieszając, dodać soli i cukru do smaku. Do sosu włożyć osmażone kabaczki, powoli raz zagotować na brzegu kuchni lub na płytce azbestowej, kabaczki miękną bardzo szybko.

