



Tekst i zdjęcie: **Kuchnia** - Szef Kuchni (1010)  
**Kabaczki nadziewane mięsem w sosie pomidorowym**  
Podawać z ziemniakami.

#### **Składniki:**

- tłuszcz, 4 dag
- mąka , 4 dag
- przecier pomidorowy, 4 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- kabaczek, 1.5 kg
- wieprzowina , 40 dag
- bułka , 3 dag
- cebula, 3 dag
- mielona papryka, 1 szczypta
- koperek, 1 łyżecz.

#### **Sposób przygotowania:**

Kabaczki opłukać, obrać, łyżeczką wydrążyć nasiona, od wewnątrz posolić. Przygotować mieloną masę mięsną (tak jak na kotlety mielone), masę starannie wyrobić i nadziać nią kabaczki, upychając łyżką. Kabaczki ułożyć w rondlu, zalać niewielką ilością wody i udusić powoli, pod przykryciem, do miękkości. W czasie duszenia kabaczki obrócić, aby równomiernie miękły. Kabaczki miękną bardzo szybko. Sporządzić z tłuszczu i mąki jasnożółtą zasmażkę, rozprowadzić ją wywarem z kabaczków, dodać powidełka pomidorowe, soli i cukru do smaku, zagotować. Tym sosem zalać kabaczki i jeszcze chwilę podgrzać je w sosie na brzegu płyty. Przed podaniem kabaczki pokrajać na porcje i dwiema łyżkami ostrożnie (aby się nie rozpadły) wydać na talerze.

