



Tekst i zdjęcie: **gabi74** - Kucharz (635)

## **Kabaczki z wody**

Od takie sobie urozmaicenie

### **Składniki:**

- kabaczek, 80 dag
- masło, 3 dag
- bułka tarta , 2 dag

### **Sposób przygotowania:**

Młode kabaczki obrać, przekrajać wzdłuż, wybrać ziarnka. Każdą połówkę podzielić na podłużne części szerokości 2 cm. Ułożyć na cedzaku i razem z cedzakiem włożyć do wrzącej, osolonej wody. Przykryć, krótko gotować (około 5—10 minut). Wyjąć z cedzakiem, osaczyć, wyłożyć na półmisek, polać stopionym masłem zmieszanym ze zrumienioną tartą bułką. Można również skropić rozpuszczonym bulionem. Podawać jako dodatek do mięsa.

