

Фаршированная тыква

2011-10-31 23:34:49



Суть в самой тыкве, а начинки могут быть совершенно разные! Навскидку несколько примеров: гречка с луком и грибами, рис со специями, чечевица с мясом или овощами, рататуй, куриные кусочки в соусе, пшенная каша с тыквой и т.д. Тыква в данном случае служит плотным горшочком, который выглядит по-королевски!

Для данного блюда нам понадобится: 1 круглая тыква 1 стакан сырой гречневой крупы соль, перец, лавровый листик 1 луковица 1 морковь - по желанию мясо или грибы - по желанию Духовку разогреваем до 180°С.



Я очень люблю [бутерброды на скорую руку](#), особенно с кусочком пряной тыквы! Кстати, для этих целей пойдёт мякоть из этой тыквы. Нарежьте её кусочками, посыпьте пряными травами и запеките под грилем.

Тыкву хорошо промываем, лучше всего потереть её щёткой. Ставим её в форму и отправляем в духовку на полчаса. После чего она станет мягче.

За это время отвариваем рассыпчатую гречку: 1 стакан крупы промываем и обжариваем несколько минут на дне сотейника, добавляем 1 ч.л. соли и заливаем двумя стаканами воды. Когда вода закипит, делаем средний огонь, накрываем крышкой (оставив небольшое отверстие) и варим до готовности. Мешать гречку нельзя.

Готовим вместе с Нямой

Фаршированная тыква

Срезаем с тыквы шапочку, вынимаем косточки и мякоть. Очень удобно вынимать внутренности ложкой для мороженого. Если мякоть вам будет не нужна, то её можно заморозить.



Лук нарезаем и обжариваем на растительном масле (по желанию добавляем к луку мясо кусочками или грибы). Готовую гречку немного остужаем и смешиваем с луком.

Перекладываем гречку в тыкву, сверху кладём лавровый листик, накрываем крышкой и подогреваем в течении получаса перед подачей.



Получается очень сочное и красивое блюдо!

Приятного аппетита!

© www.njama.ru