

Plněná dýně



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

1585 kalorií , **0 g** cukrů , **77 g** tuků , **94 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/plnena-dyne>

Příprava

Tekvicu olúpeme a pri stopke odrežeme vršok. Dlhou lyžicou vyberieme vnútro. Mäso pomelieme, ryžu udusíme. Na masť zapeníme cibuľu, pridáme zomleté mäso a spolu udusíme. Po vychladnutí pridáme vajce, soľ, mleté korenie, tekvicu naplníme, posolíme a obložíme plátkami údenej slaniny, pridáme bobkový list, korenie, podlejeme horúcou vodou a dáme do rúry zapieť. Upečenú vyberieme, zalejeme kyslou smotanou, v ktorej sme rozmiešali múku. Šťavu povaríme bez tekvice. Tekvicu nakrájame na hrubšie plátky, vložíme do omáčky a s ňou ju podávame.

Tip k receptu

Ako prílohu môžeme podávať varené zemiaky.

Ingredience

- 1 středně velká tykev
- 200 g vepřového mletého masa
- 200 g hovězího mletého masa
- 60 g rýže
- 1 vejce
- 30 g sádla
- 1 cibule
- troška mletého pepře
- 50 g slaniny
- 1 bobkový list
- 4 kuličky nového koření
- 4 kuličky pepře
- 250 ml zakysané smetany
- 30 g hladké mouky
- sůl podle potřeby

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Návštěva, Hlavní chod

