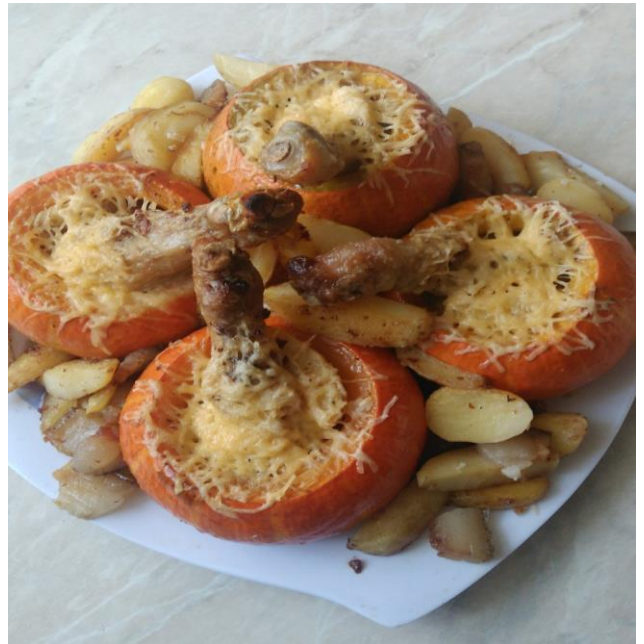


Фаршировані гарбузики

*Крамаренко Валентина
Миколаївна, завідувача
комунальним закладом
«Криничуватський будинок
культури»,
Девладівська сільська рада,
Криворізький район, с.
Криничувате.*



Рецепт страви:

Інгредієнти:

- 3-4 гарбузочки,
- м'ясо (яловичина або свинина 500 гр.),
- 6 картоплин
- 200 гр.- твердого сиру,
- сіль, перець на смак, олія.

Якщо у вас на городі вирости невеличкі за розміром гарбузики, або ж ви побачили такі на місцевому ринку, з них можна зробити чудову й смачну страву.

Беремо гарбузочки, вичищаємо серцевину, промиваємо, даємо просохнути.

М'ясо нарізаємо шматочками, натираємо сіллю, перцем на смак, підсмажуємо до золотавої скоринки з усіх сторін.

Картоплю начистити, нарізати брусочками, посолити та підсмажити.

Гарбузочки фаршируємо м'ясом та картоплею. Натираємо сир та посипаємо зверху.

Викладаємо на листик та відправляємо у розігріту духовку до 200 градусів на 40- 50 хвилин.

Смачного!