

Мои кулинарные рецепты



Пенчук Вероника, 1 "Б" класс, ГБОУ СОШ №3

Фаршированная тыква с фруктами

Ингредиенты:

- 1 тыква небольшого размера;
- примерно 1 стакан риса;
- 50 г. сливочного масла;
- 100 г. изюма;
- 100 г. кураги;
- 100 г. фиников;
- 100 г. сахара;
- 1 ч. л. лимонной цедры;
- щепотка соли.

1 шаг. Готовим тыкву.

Моём тыкву, срезаем верхушку-шапочку вычищаем ложкой внутренности-семечки и волокна.

2 шаг. Готовим начинку.

Отвариваем рис до полуготовности, смешиваем его с сухофруктами (промытые кипятком), добавляем сахар, цедру, масло.

3 шаг. Фаршируем тыкву и запекаем духовке.



Десерт подаем сразу после готовности. Оптимально – со сметаной или сливками. Неплохо сочетается с мёдом или абрикосовым повидлом.

Приятного аппетита.

