

Cukinių metas: naminio pomidorų padažo ir varškės sūrio gardumynas



Gaminimas

1. Anties kulšeles išvirkite pasūdytame vandenyje, galite pridėti lauro lapelį, pipirų.
2. Supjaustykite pomidorus gabalėliais, sudėkite likusius padažo ingredientus ir lėtai patroškinkite, kol padažas vos suminkštės ir skoniai persipins.
3. Cukinijas išskobkite, išimtus viduriukus supjaustykite ir dėkite troškintis į ruošiamą pomidorų padažą.
4. Į išskobtas cukinijas dėkite pabaigtą ruošti pomidorų ir cukinių padažą ir kartu kepkite orkaitėje, kol cukinijos suminkštės.
5. Išvirusią mėsą supjaustykite mažais gabalėliais.
6. Sūrelį sumaišykite su graikišku jogurtu.
7. Ant iškeptų cukinių su padažu berkite susmulkintą mėsą, užtepkite paruoštu sūrio kremu ir pašildykite dar kelias minutes.

Daržo gėrybes ragaujančios,
Lieknos Bitės

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

3 vnt.	pomidorų
žiupsnelis	druskos
1 v.š.	balzaminio acto
1 a.š.	rudą cukraus
	Sūrio kremui:
100 g	graikiško jogurto
100 g	tepamo varškės sūrio
žiupsnelis	druskos
	Pagrindui
2 vnt.	nemažų cukinių
340 g	Lapino puotos ančių kulšelių