

Dovlecel-surpriza

Dovlecel-surpriza



Ingrediente :

1 dovlecel hokkaido, 1 ceapa mica rosie, 100 g brinza pentru topit (de raclette), 3 linguri ulei de masline, un morcov mic, 1 mar mic acrisor, 1 ou, 25 ml lapte, ghimbir praf dupa gust, sare, piper

Preparare :

Se spala dovlecelul si se taie un capac. Cu ajutorul unei linguri, se scobeste pina cam la 1 cm jumătate de margine. Se taie cuburi fine miezul de dovleac, ceapa si morcovul. Se incinge intr-o cratita jumătate din cantitatea de ulei si se prajesc la foc mediu legumele cam 10 minute. Se condimenteaza dupa gust. Se unge o forma termorezistentă cu restul de ulei. Se taie (cu grija sa nu se faca gaura) fundul dovlecelului, pentru a oferi stabilitate acestuia. Se umple cu legumele si cu felii subtiri de mar. Se combina laptele cu oul, ghimbirul si dupa gust chiar si cu o lingura de miere. Se condimenteaza si se toarna peste legume. Se taie brinza cuburi fine si se presara deasupra. Se da la cuptorul incins la 180 grade Celsius cam 20 minute, pina cind brinza este uniform topita si prinde un pic de culoare.