

Тыква фаршированная

1 тыква, 0,5 кг мяса говядины или свинины, 3 ст. ложки риса, 3 стакана воды для варки риса, 1 головка репчатого лука, 4 ст. ложки сливочного масла, зелень петрушки, соль, перец – по вкусу.

Приготовить начинку. Для этого рис перебрать и промыть тёплой водой несколько раз. Положить его в кипящую подсоленную воду и варить 20-25 минут, периодически помешивая. Вареный рис откинуть на дуршлаг и промыть кипящей водой. Дать воде стечь, после чего добавить сливочное масло и перемешать. Мясо пропустить через мясорубку или нарезать на куски весом около 50 г. Посолить, положить на хорошо разогретую со сливочным маслом сковороду и обжарить. Добавить воду или мясной бульон, закрыть крышкой и тушить до размягчения. Готовое мясо охладить, пропустить через мясорубку, добавить зелень петрушки, пассерованный лук, отваренный рис. Посолить и поперчить. Всё перемешать и охладить.

У целой тыквы срезать верхушку, удалить ложкой семена, наполнить начинкой и запечь в духовке.

Готовую тыкву переложить на блюдо, украсить зеленью петрушки. Отдельно к блюду подать растопленное сливочное масло.