

Castraveti umpluti cu miel si spanac

[shashin type="photo" id="14844" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Astazi am pentru voi o alta delicatesa din carne de miel: castraveti umpluti cu miel si spanac, un fel de mancare pe care nu il veti uita curand ...odata ce ii descoperiti gustul divin!!!!!!!

Ingrediente:

- 4 castraveti mari
- 250 g. spanac
- 1 ceapa
- 2 catei de usturoi
- 4-5 linguri ulei
- 400 g. carne tocata de miel
- 150 g. smantana
- 1 galbenus
- 8 felii de bacon
- 250 ml. vin alb
- 150 g. rosii pasate (din conserva)
- 500 g. cartofi fieriti
- 1 lamaie
- sare, piper

Ingrediente:



Curata castravetii de coaja si taie-i in jumatati, pe lungime, apoi curata-le semintele cu o lingurita:



Sareaza-i si pipereaza-i:



...lasa-i putin la scurs:



Fierbe spanacul curatat in apa clocoita, doua minute, scurge-l si lasa-l sa se raceasca, apoi marunteste-l (eu il aveam deja pregatit in congelator)

Caleste ceapa si usturoiul (tocate) in ulei incins:



...apoi adauga carnea tocata, sa se rumeneasca putin:



Ia-o de pe foc, lasa-o sa se racoreasca bine, apoi pune galbenusul, verdeata tocata si coaja de lamaie rasa (sau doar sucul, cum am facut eu ...) ...pentru ca mi-e groaza de ce se ascunde sub coaja citricelor)



...smantana:



Amesteca totul bine:



Umple fiecare castravete cu componitia rezultata sau intr-un mod mai inedit: jumatare cu spanac iar cealalta jumatare cu carne tocata ☺

Eu ma cam grabeam sa termin cina, asa ca am ales prima varianta :))



Uneste jumatatile, infasoara-le in cate doua felii de bacon (din fasii cat mai lungi, daca se poate) ...pe care le fixezi cu scobitori, sa nu se desfaca:





Aseaza castravetii intr-o cratita, toarna piureul de rosii, doua linguri de ulei si vinul...

Eu am mai completat „portia” si cu cateva rosii, pentru ca castravetii mei de gradina erau prea mici ☺



...si coace-i la cuptor 20-25 de minute, la foc mic, pana se rumeneste baconul:



Serveste-i cu garnitura de cartofi fierți:



Extraordinar de gustosi!!! ...si foarte potriviti pentru o masa festiva!



Sa ii incercati daca mai aveti prin congelator carne de miel cu care (vorba vine) nu stiti ce sa faceti :)))

P.S. Ati vazut ca mai si gatesc din cand in cand?! ☺