

Imambaialdi de dovlecei

Ingrediente

*4 dovlecei tineri
1 ceasca de ulei
2 cepe
1 lingura de bulion
sare
1 lingurita de faina
verdeata
usturoi*

Preparare

Cureti dovleceii de partea alba, ii speli si-i tai felii groase de 2 cm. li prajesti in ulei incins pana ii inmoi bine, apoi ii scoti pe o farfurie. In uleiul ramas calesti cepele tocate marunt pana cand devin sticloase. Stingi cu o lingura de bulion desfacut in apa rece, pui in sos dovleceii, pui si o lingurita de faina tot acum si fierbi mancarea la foc mic cu sarea necesara. Dupa o jumatate de ora pui usturoi tocat marunt si verdeata tocata. Mai lasi zece minute, apoi tragi cratita de pe foc si lasi sa se raceasca. Mancarea o servesti bine scazuta, rece si grasa, altfel nu este buna.