



Petro Vaselo

## Alb de Petro Vaselo

Dovlecel umplut cu gălbiori

pentru 2 persoane  
timp de pregătire 15 min  
timp de gătire 30 min

2 dovlecei rotunzi  
100 g gălbiori  
4 felii sub iri de bacon  
2 crenguțe de cimbru proaspăt  
4 linguri de ulei de măsline  
1/2 linguri ă de amestec de piper măcinat  
1/2 linguri ă de sare

Spălați, uscați și tăiați cimbrul.

Se curăță gălbiorii cu o perie și se taie baza tulpinii, apoi se prăjesc la foc mare într-o lingură de ulei de măsline, timp de 3-4 minute. După prăjire se pun deoparte pe un prosop de hârtie.

Se spală și se usucă dovleceii, apoi se taie partea de sus, iar interiorul se scobește cu o linguriță.

Se toacă miezul dovlecelului și se prăjește, timp de 3 minute, într-o lingură de ulei de măsline împreună cu piperul și cu jumătate din cantitatea de cimbru.

Se încălzește cuptorul la 180° C.

Se amestecă cu grijă miezul de dovlecel și gălbiorii, adăuga i sare și umpleți dovleceii cu acest amestec.

Se pun la cuptor timp de aproximativ 20 de minute într-un vas mic. Prăjiți, într-o tigaie, felile de bacon, care apoi se pun peste dovleceii umpluți, peste care se toarnă un pic de ulei de măsline și se presară cimbrul rămas.