

## CUKINIA FASZEROWANA SEREM RICOTTA I SUSZONYMI POMIDORAMI



### KATERINAJ



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>cukinia</b>	2 szt
<b>jajko</b>	1 szt
<b>ser ricotta</b>	150 gram
<b>ser żółty</b>	50 gram
<b>suszone pomidory</b>	6-10 szt
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat</b>	
<b>Pieprz biały mielony Prymat</b>	
<b>natka pietruszki</b>	0,5 peczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 1/ Cukinie umyć, przekroić na pół wzdłuż i łyżeczką wydrążyć środki. Oprószyć solą i pieprzem. Ser ricotta rozdrobnić widelcem, dodać jajko, siekaną natkę pietruszki, pokrojone pomidory z zalewy i wymieszać. Następnie dodać starty na drobnych oczkach żółty ser i 2 łyżki zalewy po pomidorach. Doparwić solą i pieprzem.
- KROK 2 2/ Gotowym farszem napęlić cukinie. Ułożyć na blasze skropionej olejem lub oliwą z oliwek.
- KROK 3 3/ Wstawić do nagrzanego piekarnika do 180-200 stopni i piec ok 40 min, do zarumienienia wierzchu.