

Cukinia Faszerowana Tetališki



TETALICHA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ser żółty	25 dag
ryż	2 saszetki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
szynka	15 dag
kiełbasa wiejska	10 dag
połędwica	10 dag
papryka czerwona	3 sztuki
czosnek	3 żabki
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku
Zioła prowansalskie suszone Prymat	do smaku
Kucharek przyprawa do potraw	do smaku
ser feta	15 dag
pomidor	2 sztuki
marchew	2 sztuki
cukinia	3 sztuki
grzyby	15 typ: lejkowiec dęty
natka pietruszki	1 garść
cebula	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 NA oleju podduszamy cebule,
- KROK 2 po 5 minutach dodajemy kominki pokrojone, startą na tarce na oczkach jarzynowych i opłukaną marchew i pozostałe warzywa wcześniej przygotowane. Dodajemy starty na tarce ser feta (ładniej wtedy wygląda i lepiej miesza się z z pozostałymi farszami. dodajemy wyciśnięty przez praskę czosnek i posiekaną natkę pietruszki. Cukinię przekrajamy na pół, potem znowu na pół, wydrążamy miąższ. W sytuacji gdy to mała cukinia miąższ kroimy w kostkę i dodamy go do farszu inaczej gdy ma dużo pestek to wyrzucamy.
Wędliny kroimy w kostkę, podobnie wydrążoną paprykę, obraną cebulę, pomidora (wszystkie warzywa wcześniej myjemy).
Kominki płuczemy i obcinamy końce (korzenie), jeżeli mamy świeże, ja akurat dysponowałam zamrożonymi z tamtego roku) .
- KROK 3 Wszystko ze sobą łączymy i mieszamy. P Od koniec dodajemy 2 paczuszki ryżu ugotowane wcześniej, mieszamy i doprawiamy do smaku. Wykładamy farsz na nasze cukinię, posypujemy startym serem na tarce i zapiekamy około 40 minut, w temp 180 stopni.
- KROK 4 Zapiekamy w naczyniu żaroodpornym wysmarowanym tłuszczem, dodatkowo spód cukinii także smarujemy tłuszczem.

Ważne: przed wyłożeniem farszu na cukinię posypmy ją solą i kucharkiem, aby miała smak, w przeciwnym razie może być nie słona:)