

Cukinia nadziewana krewetkami



NIEDOZYWIONA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cukinia żółta	1 szt
krewetki mrożone	300 gram
oliwki zielone	0,5 opakowania
cebula	1 mała szt.
czosnek	3 ząbki
masło	1 łyżke
oliwa	1 łyka
śmietana kremówka	6 łyżek
wino białe	1 kieliszek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię wydrążamy, jeśli miąższ nie ma jeszcze zbyt wielu pestek kroimy go w kosteczkę- jeśli są to staramy się ich nieco pozbyć.

Na patelni rozgrzewamy oliwę i masło, dodajemy cebulę pokrojoną w piórka. Po kilku minutach dodajemy czosnek drono posiekany lub przeiśnięty przez praskę i kieliszek wina. Zwiększamy nieco ogień, żeby płyn nieco wyparował i dodajemy oliwki krewetki obrane z ogonków i osuszone. Dusimy około 5 minut i chwilę przed zdjęciem z ogni dodajemy miąższ cukinii oraz śmietanę kremówkę.

Piekarnik nagrzewamy do 200 stopni z termoobiegiem. Cukinię solimy, a wgłębienie smarujemy delikatnie sproszkowanym chilli. Cukinie nadziewamy dodając również powstały sos. Opiekamy około 20 minut.

Po wyjeciu z piekarnika wierzch skrapiamy kilkoma kroplami cytryny i dodajemy ulubiony ser i posypujemy świeżą natką pietruszki. Ja podałam w towarzystwie kuskusu z odrobiną natki.