

Cukinie faszerowane mięsem mielonym



VIOLETOWEKUCHARZENIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	2 średnie szt
mięso mielone indycze	500 g
papryka czerwona	1/2 szt
pieczarki	5 szt
cebula	1 szt
ser żółty	100 g
ząbek czosnku	
sól do smaku	
czarny pieprz mielony Prymat	
oregano	
koncentrat pomidorowy	150 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinie kroimy na płasko wzdłuż. Wydrążamy środek. Ja użyłam gałki do lodów. Wydrążoną cukinię kroimy w kosteczkę. Środek cukinii delikatnie solimy. Cebulę oraz paprykę kroimy w kosteczkę. Szklimy na rozgrzanej patelni. Dodajemy mięso, cukinię i pokrojone w pół plastry pieczarki. Całość dusimy do zmniejszenia objętości. Wlewamy koncentrat pomidorowy oraz doprawiamy solą, pieprzem, oregano i przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Dusimy jeszcze kilka minut do momentu odparowania płynu. Farszem napełniamy cukinie. Wierzch obsypujemy startym na tarce o średnich oczkach serem. Gotowe układamy na blaszce na folii aluminiowej. Pieczemy w nagrzanym do 200°C piekarniku przez 25-30 minut.