

## Cukiniowe łódeczki z kurczakiem



**KATARZYNA59**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>cukinia</b>	2 młode sztuki
<b>udko z kurczaka</b>	1 szt
<b>papryka czerwona</b>	1/2 szt
<b>papryka żółta</b>	1/2 szt
<b>pieczarki</b>	2 szt
<b>cebula</b>	1 szt
<b>pomidor</b>	1/2 szt
<b>oliwa</b>	
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>bazylia</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Udko z kurczaka gotujemy do miękkości. Mięso obieramy z kości i rozdrobniamy na mniejsze kawałki.
- KROK 2 Paprykę oczyszczamy z gniazd nasiennych, kroimy w drobną kosteczkę. Pieczarki oraz cebulę drobno kroimy. Paprykę, pieczarki i cebulę podsmażamy na oliwie.
- KROK 3 Następnie dodajemy mięso oraz pokrojonego w kosteczkę pomidora. Chwilę smażymy. Dodajemy sól, pieprz oraz bazylię. Mieszamy.
- KROK 4 Cukinię dokładnie myjemy. Przekrawamy wzdłuż na pół. Łyżką wydrążamy miąższ, tworząc "łódeczkę". Wgłębienie napełniamy przygotowanym farszem.

KROK 5 Cukinie układamy w naczyniu żaroodpornym i zapiekamy około 20-30 minut w temp. 180 stopni.