

Faszerowana cukinia



KONCZI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cukinia	2 szt
pieczarki	400 g
cebula	1
filet z kurczaka	1
jajko	1
szczypiorek	
żółty ser	400 g
olej	
sól	
pieprz	
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinie i przekrajamy ją wzdłuż, środek wydrążamy, pozostawiając około 0,5 cm miąższu. Smarujemy delikatnie olejem. Cebulę obrać, drobno posiekać. Kurczaka myjemy i kroimy w drobną kostkę. Cebulę zeszklić na oleju, dodać kurczaka i miąższ z cukinii, podsmażyć, a następnie ostudzić, dodać jajko i posiekany szczypiorek. Doprawić solą i pieprzem. Farszem napełnić połówki cukinii, posypać obficie serem. Wstawić do nagrzanego do 180°C piekarnika. Piec około 25-30 minut.