

## Faszerowana cukinia z sosem greckim



### PAULASUCHA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Lista składników

<b>cukinia</b>	4 sztuki
<b>Farsz</b>	
<b>mięso mielone</b>	500 gram
<b>fasola czerwona z puszki</b>	0,5 puszki
<b>natka pietruszki</b>	0,5 pęczka
<b>sól do smaku</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	
<b>Czosnek suszony Prymat</b>	
<b>Sos</b>	
<b>twaróg</b>	250 gram
<b>śmietana 18 proc</b>	200 gram
<b>natka pietruszki</b>	0,5 pęczka
<b>sól do smaku</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

KROK 1 Przygotuj wszystkie składniki. Cukinie umyj i pokrój w słupki ok. 7 cm.

- KROK 2 Wydrąż gniazda nasienne cukinii, w taki sposób aby powstała rurka.
- KROK 3 Rozgnieć fasolę i posiekaj pietruszkę. Tak przygotowane składniki wymieszaj z mięsem. Dopraw solą, pieprzem i czosnkiem.
- KROK 4 Nafaszeruj cukinię farszem i ułóż na blasze. Włóż do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 40 minut.
- KROK 5 Sos:  
Rozgnieć twaróg, dodaj do niego śmietanę, pietruszkę, posól i wymieszaj.
- KROK 6 Upieczone cukinie serwuj z przygotowanym sosem. Smacznego !