

Grillowana cukinia faszerowana mięsem mielonym i serem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	4 szt.
mięso mielone wołowo-wieprzowe	400 g
jajka	2 szt.
cebula	1 szt. (pokrojona w kostkę)
czosnek	2 ząbki (rozgniecione)
Przyprawa do Bruschetty	3 łyżki
oliwa	4 łyżki
ser żółty starty	200 g
keczup	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotuj wszystkie składniki.
- KROK 2 Cukinie kroimy wzdłuż i wydrążamy środki, miąższ kroimy w kostkę.
- KROK 3 W rondlu na oliwie smażyjemy cebulę i czosnek, a następnie dodajemy mięso i miąższ cukinii, dusimy ok. 5 minut. Dodajemy ketchup, Przyprawę do bruschetty i dusimy do miękkości mięsa.
- KROK 4 Farsz studzimy, mieszamy z jajkami i połową żółtego sera, nakładamy do wydrążonych cukinii. Cukinie układamy na tackach do grillowania i posypujemy pozostałą częścią sera. Grillujemy na rozgrzanym ruszcie.
- KROK 5 Cukinie podajemy z bagietką i ulubionymi, grillowanymi warzywami.