

Cukinia faszerowana



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cukienia	1 sztuka
pomidor	2-3 sztuki
morele (mogą być suszone)	5-8 sztuk
olej	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obraną cukinię przekroić wzdłuż na połowę, łyżeczką wydrążyć starannie gniazda nasienia. W ich miejsce włożyć drobno pokrojone pomidory i morele. Posypać tymiankiem i majerankiem, posolić. Ponownie złożyć połówki, szczelnie zawinąć w posmarowaną olejem folię aluminiową, końcówki folii ścisnąć. Ułożyć na gorącym ruszcie, piec ok. 30-40 minut. Odwinąć z folii, podzielić na porcje. Przed podaniem posypać żółtym serem. W podobny sposób można przygotować faszerowane ogórki i bakłażany.