

Faszerowane cukinie



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

młode cukinie	2 sztuki
cebula	2 sztuki
pomidor	2 sztuki
Posiekane zioła: pietruszka, mięta i oregano	2 łyżki
czosnek	2 ząbki
sól, pieprz, słodka mielona papryka	do smaku
papryka czerwona	po 1 strąku
papryka żółta	po 1 strąku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinie umyć, przekroić wzdłuż na pół, wydrążyć pestki. Cebule, pomidory i papryki pokroić w kostkę, czosnek drobno posiekać. Na rozgrzanym oleju podsmażyć cebulę z papryką i czosnkiem. Dodać pomidory, zioła i szczyptę papryki. Smażyć aż sok z pomidorów odparuje. Farsz doprawić solą i pieprzem. Napełnić połówki cukinii. Ułożyć na grillu i piec 40 minut.