

Cukienie w porach



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

młode cukinie	3 sztuki
pory	2 sztuki
mielone mięso	20 dkg
ząbek czosnku	
olej	
sól i pieprz	do smaku
parmezan	2 starty
ryż ugotowany	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinie umyć, osuszyć, przekroić wzdłuż na pół. Wydrążyć miąższ z pestkami. Mięso podsmażyć z posiekanym czosnkiem i pokroić w cienkie krążki (tylko biała część) jednym porem. Przyprawić solą i pieprzem. Wymieszać z ryżem i parmezanem. Liście z drugiego pora zblanszować we wrzątku (gotować ok. 5 minut). Farszem napełnić połówki cukinii, złożyć, obwinąć liśćmi pora. Grillować ok. 25 minut.