

faszerwona cukinia



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cukinia	1
mielone mięso	
pomidor	1
cebula	1
oliwa	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
sól i pieprz do smaku	
ryż ugotowany	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidora obrać ze skórki i dusić na małym ogniu do momentu aż się zmieni w sos. Następnie w rondelku zagotować wodę. Cukinię przekroić na pół. Z jednej połówki wydrążyć miąższ. Cukinię ugotować do miękkości. W międzyczasie na patelni zeszklić cebulkę. Dodać mięso i chwilę podsmażyć. Dodać ryż i zioła. Doprawić do smaku. powstałą masę przełóż do wydrążonej cukinii.