

Cukinia faszerowana



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	5 szt
mięso mielone	500 g
sos pomidorowy	1 butelka
cebule	2 szt
marchew	2 szt
ser żółty	20 dag
natka pietruszki	1 pęczek
olej	do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelni rozgrzać olej, dodać pokrojoną w kostkę cebulę, zasklić a następnie odłożyć do miseczki. Przysmażyć mięso, dodać pokrojony drobno czosnek przyprawy i zioła, doprawić solą i pieprzem. Dodać zeszkloną cebulę. Marchew obrać i zetrzeć na tarce dodać do mięsa. Wlać sos pomidorowy całość dokładnie wymieszać, chwilę gotować na niewielkim ogniu aż sos zgęstnieje, doprawić do smaku. Cukinie umyć przekroić na pół środek wydrążyć łyżeczką, łódeczki wypełnić farszem. Posypać natką pietruszki i starym żółtym serem. Piec w 180 st. ok 30 min.