Faszerowana cukinia

ASERET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

małe cukinie	2 st
mielone mięso drobiowe	40 dag
ryż	0,5 szkl
żółtko jajek	1 szt
masło	łyżka
mąka	łyżka
mleko	3/4 szkl
żołty starty ser	15 dag
gałka muszkatołowa	
pieprz	
sól	
oliwa	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinie umyć i bez obierania przekroić każdą wzdłuż - na połówki..
Wydrążyć nieco miąższu i wnętrze lekko posolić.
Ryż zalać wrzątkiem i gotować ok. 5-6 minut w osolonej wodzie a następnie odcedzić go i dodać do mięsa.
Wbić do masy żółtko, wyrobić na gładką masę, doprawić solą i pieprzem do smaku (można, ale niekoniecznie dodać drobno posiekaną marynowaną czerwoną paprykę).
Masło i mąkę zasmażyć, ale nie rumienić i rozprowadzić mlekiem - gotować jeszcze 2-3 minuty i doprawić solą, pieprzem i zmieloną gałką muszkatołową.
Wnętrza cukinii napełnić farszem i polać po wierzchu sosem, rozprowadzając sos równomiernie na całej powierzchni.
Ułożyć na natłuszczonej blaszce i piec w nagrzanym piekarniku.
Przed końcem pieczenia posypać utartym żółtym serem każdą połówkę.