

## Cukinia faszerowana mięsem mielonym i pieczarkami



### CUKIERECZEK13



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>cukinia</b>	2
<b>pomidor</b>	1 duży
<b>mięso mielone</b>	250 g
<b>pieczarki</b>	200 g
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>cebula</b>	2
<b>natka pietruszki</b>	
<b>ser żółty</b>	100 g
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	do smaku
<b>przyprawa uniwersalna Kucharek</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1      Cebule i pieczarki kroimy w kostkę i podsmażamy. Cukinię kroimy wzdłuż na pół, odcinamy końce i wydrążamy z niej miąższ tak, aby powstały łódeczki.
- KROK 2      Czosnek kroimy w drobną kostkę i smażymy, następnie dodajemy mięso mielone i dobrze je podsmażamy.
- KROK 3      Do mięsa dodajemy pokrojonego w kostkę pomidora i część wydrążonej cukinii. Wszystko razem dusimy.
- KROK 4      Następnie dodajemy pieczarki i doprowadzamy do smaku jeszcze chwilę dusząc. Pod koniec dodajemy natkę pietruszki.

- KROK 5 Tak przygotowanym farszem napełniamy łożeczki z cukinii. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 180 stopni na pół godziny.
- KROK 6 % minut przed końcem pieczenia wyjmujemy je i posypujemy startym żółtym serem i natką.
- KROK 7 Smacznego :)