Cukinia faszerowana szynką dojrzewającą i kuskusem podana z ziołowym dipem

KAKIAA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cukinia	1 szt.
szynka dojrzewająca	3-4 plasterki
czosnek	1-2 ząbki
kuskus	5-6 łyżek
tymianek	1 łyżeczka
bazylia	1 łyżeczka
koperek	1 łyżeczka
serek naturalny homogenizowany	2-3 łyżki
jogurt naturalny	2-3 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
sok z cytryny	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię obrać i wydrążyć łyżeczką tak, aby powstały łódeczki. Szynkę pokroić na małe kawałki. Szynkę lekko podsmażyć na oliwie, dodać wydrążony miąższ cukinii i zmiażdżony ząbek czosnku. Gdy cukinia będzie uduszona wrzucić kuskus i stopniowo dodawać wodę - tyle ile kuskus będzie w stanie wchłonąć. Dodać posiekany tymianek i bazylię - po pół łyżeczki, posolić do smaku. Połówki cukinii lekko posolić i napełnić farszem. Piec do miękkości w piekarniku nagrzanym do 180stopni. Przygotować dip: zmieszać serek z jogurtem, dodać sok z cytryny, sól, pieprz, zmiażdżone pół ząbka czosnku, resztę tymianku i bazylii oraz koperek. Upieczone cukinie podawać polane ziołowym dipem