

Cukinia faszerowana



LUNA19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinie młode	2 szt
mięso mielone	50 dkg
cebula	pół
koncentrat pomidorowy	2 łyżeczki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
żółty ser	30 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

cukinie przeciąć na kawałki dekoracyjnie jak na zdjęciu
wydrążyć łyżką miąższ i nasiona (nie wyrzucać)
mięso mielone przysmażyć z cebulką ... dodać posiekane środki cukini
poddusić z przyprawami
zjąć z ognia .. dodać natkę pietruszki wymieszać i napełnić cukinki
posypać startym żółtym serem
ułożyć w natłuszczonej brytwance (wystarczy zwilżyć oliwą)
zapiekać 30- 40 min w temp ok 160° C