

Cukinia nadziewana



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łyżka śmietany świeże pomidory duszone koperek lub natka

mięso mielone 50 dag

jajko 2 szt.

ryż 2 szt.

cukinia

sól

Pieprz czarny mielony Prymat

mąka 1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię obrać ze skóry , wydrążyć. Przygotować masę mięsną z dodatkiem jajek, posiekanej cebuli, ryżu i przypraw. Nałożyć farsz do cukini i dusić w niewielkiej ilości wody. Gdy zmięknie doprawić sos pomidorami i zagęścić mąką wymieszaną ze śmietaną. Wierzch posypać świeżym koperkiem lub natką.