

jarska cukinia



PAWELO07



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula biała	2
czosnek	3 ząbki
kuskus	2 szklanki
pomidory	3
rosół	1,5 szklanki
masło	1 łyżka
żółty ser	15 dkg
tymianek	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	1 łeczka
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kasze zalewamy gorącym rosółem. czosnek i cebulę siekamy, smażymy na maśle. cukinię przekrawamy, miąższ wydrążamy, łódeczki sparzymy i solimy. miąższ cukinii, pokrojone pomidory i kasze wkładamy do czosnku i cebuli. dusimy 5 min. dodajemy przyprawę i posiekane zioła. cukinię napełniamy farszem, posypujemy startym serem. zapiekamy 30 min. w tem. 200*c.