

pieczone kabaczki



BEATA73



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kabaczek	2 szt.
cebula biała	1 szt.
olej do smażenia	1 łyżka
mięso mielone	1/2 kg
jajko	1 szt.
sól	do smaku
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
ryż	5 łyżek
wino białe wytrawne	100 ml.
ser żółty	3 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kabaczki przekroić na połowę i wydrążyć środki. Mięso usmażyć z pokrojoną cebulą z dodatkiem oleju. Doprawić do smaku. Wsypać ryż, podlać winem i 5 minut poddusić. Na kabaczki wyłożyć usmażone mięso, posypać serem i zapiec w piekarniku 15 minut.