

Faszerowana cukinia - duszona



LUNA19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	2 szt
papryka czerwona	pół
mięso mielone	150 gr
sól	do smaku
pieprz	do smaku
cebula	1/4 szt
jajko	1 szt
żółty ser	2 plastry
koncentrat pomidorowy	0,5 łyżeczka
papryka żółta	pół

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinie pokroić w kawałki, długości ok 6 cm.. wyłobić wewnątrz łyżką ..Połówkę środków zostawić do nadzienia. Mięso, środki cukinii, po ćwierci obu papryk pokroić w paseczki dodać cebulę i boczek, przyprawić do smaku i udusić. Nadzienie przestudzić i dodać jajko .. wymieszać .. Cukiniowe miseczki ustawić w głębokiej patelni lub szerokim rondlu.. Podlać sosem; Wymieszać koncentrat pomidorowy z wodą 1:1 dodać sól i pieprz. Wkroić do sosu resztę papryki i odrobinę cebuli. Nadziać cukinie przygotowanym nadzieniem przykryć każdą porcję plasterkiem żółtego sera i wstawić na wolny ogień pod przykryciem do duszenia, na ok pół godziny.. Podawać z sosem i sałatką.