

nadziewane cukinie



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cukinia	1
kawałek sera żółtego	
mięso mielone	30 dag
czosnek	2 ząbki
cebula	1
sól i pieprz	
pieczarki	5-6
ketchup	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię obrać ze skórki następnie przeciąć ją wzdłuż i delikatnie wydrążyć miąższ. Mięso mielone przyprawiamy do smaku solą i pieprzem lub gotową przyprawą np. Prymat i dodajemy czosnek. Cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy ją na oleju dodając do niej miąższ z cukinii, pieczarki następnie dodajemy ketchup i chwilę dusimy. Powstałym farszem nadziewamy cukinię. Wierzch posypujemy startym serem żółtym.