

pieczona cukinia faszerowana mięsem mielonym



ETKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cukinia	1 sztuka
mięso mielone wieprzowe	200 gram
ser żółty	150 gram
cebula	1 sztuka
pomidor	2 sztuka
oregano	do smaku
bazylia	do samaku
pieprz	do smaku
sól	do samku
oliwa	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umytą cukinię przeciąć na połówki i wyciąć pestki.

Pomidory pokroić w większą kostkę.

Na grubej tarce zetrzeć ser.

Cebulę drobno pokroić w kostkę i podsmażyć na oliwie.

Na patelnię wrzucić mięso. Smażyć od czasu do czasu mieszając, pod koniec wrzucic pomidory.

Ułożyć cukinię na brytwance i wypełnić wgłębienie farszem, ubijając je, aby weszło jak najwięcej.

Faszerowaną cukinię włożyć na 15 min. do piekarnika nagrzanego do 200 stopni. Po tym czasie ułożyć na cukiniach ser i zapiec przez ok. 1 min.

Danie gotowe