

cukiniowa fantazja :)



DRAGONFLY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	1 szt
mięso mielone	0,3 dkg
przyprawy	do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	do smaku
jajko	1 szt
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dużą cukinię myjemy w ciepłej wodzie, i kroimy na plastry ok 3 cm grubości ; ze środka każdego plasterka wydrążamy pestki.

Mięso mielone przyrządzamy w tradycyjny sposób z jajkiem. przyprawami i posiekaną na drobno cebulką.

Środek cukinii faszerujemy mięsem mielonym, obtaczamy w jajku i tartej bułce i układamy na natłuszczonej blaszce.

Zapiekamy w nagrzanym piekarniku do 200`C na ok 15-20 min

Smaczne zarówno na ciepło jak i zimno :)