

Cukinia zapiekana z farszem à la gyros



JEJKUCHNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cukinia	2 sztuki
udka kurczaka	2 sztuki
korniszony	2 sztuki
cebula	1 sztuka
olej	1 łyżka
przyprawa kebab- gyros Prymat	2 łyżeczki
sól	1 szczypta
mozzarella	1 sztuka
natka pietruszki	1 łyżka
ser tarty	2 łyżki
Papryka słodka mielona Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinie przekrawam wzdłuż na pół, wydrążam środek.

Mięso obieram ze skóry, kroję na mniejsze kawałki. Cebulę siekam, ogórki kroję w drobną kostkę. Na oleju podsmażam mięso z cebulą i ogórkiem - około 5 minut. Następnie dodaję połowę wydrążonej cukinii i przyprawę gyros, ewentualnie sól. Smażę razem, co jakiś czas mieszając do momentu wyparowania wody.

Mozzarellę kroję w półplasterki.

W wydrążonej cukinii układam połowę pokrojonej mozzarelli, następnie wykładam farsz i układam pozostałą mozzarellę. Posypuję połową natki.

Zapiekam w 180 stopniach około 25 minut. Pod koniec pieczenia posypuję serem żółtym i słodką papryką.

Upieczoną cukinię posypuję pozostałą natką pietruszki.

