Jarskie cukinie faszerowane



KUBA PICHCI

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	3 szt
pieczarki	400 g
cebula	1 szt
olej roślinny	2 łyżki
Bazylia suszona Prymat	1 łyżka
ser żółty	3 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obraną cebulę siekamy w drobną kostkę i szklimy na patelni.
Pieczarki myjemy, obieramy i kroimy w kostkę. Dodajemy do cebuli i lekko solimy.
Cukinie obieramy (jeśli skóra Wam nie przeszkadza, można ją zostawić, ja jednak wolę się jej pozbyć). Następnie przekrawamy na pół i wydrążamy łyżeczką. Powstałe łódeczki solimy, a wydobyty miąższ siekamy i dodajemy do pieczarek.
Farsz doprawiamy do smaku przyprawami i czekamy, aż sok odparuje. Gdy to nastąpi wypełniamy nim wydrążone cukinie, które następnie posypujemy serem.
Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 175 st.C. i pieczemy do zmiękniecia cukinii – około 25 minut.