

## Cukinia zapiekana z kurkami



### SMACZNAPYZA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

|  |           |
|--|-----------|
| <b>dkg świeżych kurek</b>                        | 30        |
| <b>małe cebulki dymki razem ze szczypiorkiem</b> | 2         |
| <b>strąka papryki żółtej</b>                     | 1/3       |
| <b>gram sera topionego (pół kostki)</b>          | 50        |
| <b>kromka bułki (sam miąższ)</b>                 | 1         |
| <b>łyżka listków natki pietruszki</b>            | 1         |
| <b>plasterki sera żółtego</b>                    | 2         |
| <b>sól, pieprz mielony</b>                       | do smaku: |
| <b>czosnek</b>                                   | 1 ząbek   |
| <b>oliwa</b>                                     | 1 łyżka   |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Lubię cukinię i lubię kurki - czas połączyć smaki!

Cukinię umyć, odciąć końce, przeciąć wzdłuż na pół i łyżeczką delikatnie usunąć pestki, oprószyć wewnątrz solą. Kurki oczyścić, opłukać, osączyć, większe sztuki pokroić. Na patelni rozgrzać olej, podsmażyć posiekaną całą dymkę, dodać grzyby i posiekany czosnek, smażyć kilka minut. Następnie dodać pokrojony na kawałki serek i mieszać aż się rozpuści, na koniec dosypać pokrojoną w kostkę paprykę i doprawić całość solą oraz pieprzem. Bułkę pokroić na mniejsze kawałki i zmiksować razem z natką pietruszki na proszek. Cukinię osuszyć papierowym ręcznikiem, wewnątrz obsypać bułką z natką, nappełnić farszem z kurek, wierzch także posypać bułką i ułożyć paseczki sera żółtego. Zapiekać ok. 20-30 min. w piekarniku nagrzanym do 160 st. C. Podawać na gorąco. Można wykorzystać zieloną cukinię albo małego kabaczka.