

cukinia nadziewana mięsem



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	2 szt
gotowane mięso	200 g
jajko	1 szt
sól, pieprz	WG UZNANIA
pomidor	2-3 szt
koper zielony	DO SMAKU
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

cukinię obraż, przekroić na pół i wydrążyć nasiona.mięso zemleć, dodać jajko i przyprawy.nadzieniem wypełnić cukinię.jeśli jest za tłuste, można dodać trochę bułki tartej.cebule posiekać, podsmażyć na patelni, dodać troszkę wody, kostkę bulionową,włożyć cukinię i dusić do miękkości pod przykryciem.dodać obrane ze skórki pomidory.przed podaniem posypać koperkiem.