



Cukinia faszerowana

przepisy.pl



 90 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- średnia cukinia - 1 sztuka
- mięso mielone - 170 gramów
- pieczarka - 1 sztuka
- cukinia - 10 dekagramów
- cebula czerwona - 1 sztuka
- sól - 1 łyżka
- pieprz - 1 łyżeczka
- zioła prowansalskie - 1 łyżeczka
- ser żółty tarty - 4 łyżki
- olej - 2 łyżki
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Cukinię umyć, rozciąć wzdłuż, łyżką wydrążyć środek i posolić.
2. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na oleju. Dodać mięso mielone i podsmażyć. Dodać przyprawę do mięs i chwilę smażyć razem. Pomidora bez skórki, pieczarkę i cukinię pokroić w kostkę i dodać do mięsa. Smażyć chwilę razem, doprawić i smażyć jeszcze 10 minut.
3. Z cukinii odlać wodę.
4. Naczynie żaroodporne posmarować olejem. Ułożyć w nim napełnione farszem cukinię. Podlać wodą i piec 40-50 minut w 180 stopniach. Przed końcem posypać serem. Podawać z keczupem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl