



przepisy.pl

Cukinia faszerowana indykiem



 45 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- cukinia - 2 sztuki
- Naturalnie smaczne Zapiekanka makaronowa z szynką Knorr** - 1 opakowanie
- filet z indyka - 200 gramów
- pieczarki - 8 sztuk
- pomidory suszone - 5 sztuk
- szalotka - 2 sztuki
- oliwa z pomidorów suszonych - 3 łyżki
- śmietana 12% - 200 gramów
- jajka - 1 sztuka
- ser parmezan starty - 4 łyżki
- kielki słonecznika - 2 garść

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę 2x2 cm, pieczarki pokrój w ósemki, pomidory w paseczki a szalotkę posiekaj. Zawartość opakowania Knorr wymieszaj ze śmietaną i 100 ml wody.
2. Na patelni rozgrzej oliwę i podsmaż mięso, szalotkę oraz pieczarki. Dodaj pomidory a następnie wlej przygotowaną śmietaną. Całość zagotuj, następnie lekko wystudź, wbij jajko i wymieszaj.
3. Umyte i osuszone cukinie przekrój wzdłuż na pół i wydrąż ich środki w taki sposób, aby powstały „łódeczki”.
4. Cukinie napełnij przygotowanym farszem, posyp serem i ułóż na blasze wyłożonej pergaminem. Wstaw do nagrzanego do 190 st. C piekarnika i zapiekaj 15 minut. Gotowe cukinie wyjmij z piekarnika, posyp po wierzchu kielkami i podawaj.

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