



przepisy.pl

Cukinia faszerowana kaszotto



Składniki:

- cukinia duża - 1 sztuka
- pieczarki - 100 gramów
- Kaszotto orientalne Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- masło - 1 łyżka
- papryka - 1 sztuka
- jajko na twardo - 2 sztuki
- pomidory suszone w oliwie - 3 plastry
- mozzarella tarta - 2 łyżki
- czosnek ząbki - 3 sztuki

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

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Cukinię dokładnie myjemy, przekrajamy na pół i wydrążamy środki, pozostawiając ok 1cm ścianki. Odkładamy.
2. Masło rozpuszczamy na patelni. Posiekaną cebulkę oraz czosnek (może być przez praskę) wrzucamy na patelnię i smażymy do zarumienienia.
3. Dodajemy pokrojoną w kosteczkę paprykę i smażymy na małym ogniu, pod przykryciem, przez 4 minuty.
4. Dokładamy na patelnię pokrojone w kosteczkę pieczarki i dusimy, aż puszczą soki. Ściągamy przykrywkę i smażymy na małym ogniu, dopóki woda z pieczarek nie wyparuje.
5. Wsypujemy zawartość Kaszotto orientalne Knorr na patelnię, zalewamy 300ml wody i gotujemy pod przykryciem przez 10-12 minut.
6. Po ugotowaniu kaszotto, wyłączamy ogień i dodajemy pokrojone, ugotowane jajka oraz mieszamy z zawartością patelni.
7. Kaszotto przekładamy łyżką do wydrążonych cukii, a wierzch posypujemy tartą mozzarellą (1 łyżka na jedną połowę cukinii).
8. Pieczemy w temperaturze 180 stopni Celsjusza przez ok. 15-20 minut.

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