



przepisy.pl

Cukinia faszerowana mięsem mielonym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wieprzowe - 400 gramów
- cukinia - 2 sztuki
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory z puszeki - 400 gramów
- cebula - 1 sztuka
- tarta mozzarella - 4 łyżki
- olej - 2 łyżki
- woda - 0.5 szklanek

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso mielone wraz z pokrojoną w drobną kostkę cebulą smażyć przez około 8 minut, aż będzie rumiane.
2. Do mięsa dorzucić posiekane pomidory wraz z sokiem. Dodaj Knorr Naturalnie smaczne - Spaghetti Bolognese oraz pół szklanki wody. Wszystko wymieszać i dużyć, aż dobrze zgęstnieje. Farsz możesz dodatkowo wzbogacić świeżymi ziołami, np. bazylią.
3. W tym czasie umyć dokładnie cukinię, odetnij końcówki i przetnij ją wzdłuż na pół. Następnie wyjmij pestki, używając np. łyżeczki.
4. Na tak przygotowaną cukinię nałóż farsz z uduszonego mięsa.
5. Całość posyp serem i zapiekaj przez 10 minut w temperaturze 180 °C.

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