



przepisy.pl

Cukinia faszerowana ryżem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cukinia (duża) - 2 sztuki
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- ryż biały ugotowany - 200 gramów
- pomidory suszone (pokrojone w cienkie paseczki) - 5 sztuk
- oliwki czarne - 3 łyżki
- cebula (posiekana) - 1 sztuka
- czosnek posiekany, ząbek - 1 sztuka
- mleko - 500 mililitrów
- mąka - 2 łyżki
- margaryna - 2 łyżki
- ser mozzarella kulka, starty - 1 sztuka
- olej z suszonych pomidorów - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. W rondlu rozgrzej margarynę i przesmaż czosnek oraz cebulę. Dodaj mąkę, wymieszaj. Wlej mleko, dopraw kostką rosołową i zagotuj. Zmniejsz ogień i gotuj sos do momentu, gdy zgęstnieje.
2. Cukinie umyj, osusz i przekrój wzdłuż na połówki. Wydrąż środki i ułóż w naczyniu żaroodpornym. Mięsz pokrój w kostkę.
3. Na oleju przesmaż pokrojony miąższ z cukinii, pomidory oraz oliwki. Dodaj ryż i dopraw do smaku.
4. Farszem napełnij cukinie, polej beszamelem i posyp startym serem. Naczynie wstaw do nagrzanego do 220 st. C piekarnika i zapiekaj 20 minut. Gotowe cukinie podawaj na ciepło z pomidorowym sosem udekorowane listkami bazylii.

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