



przepisy.pl

Cukinia nadziewana mięsem mielonym, serem feta i oliwkami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wieprzowo-wołowe - 400 gramów
- Fix Spaghetti Bolognese extra ziołowe Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory z puszki - 400 gramów
- cebula - 1 sztuka
- czarne oliwki - 10 sztuk
- ser feta - 0.5 opakowań
- olej - 2 łyżki
- woda - 0.5 szklanek

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso mielone smaż z pokrojoną w kostkę cebulą przez około 8 minut, aż będzie rumiane.
2. Do mięsa dodaj posiekane pomidory razem z sokiem oraz oliwki pokrojone w plasterki.
3. Dodaj Fix Knorr oraz pół szklanki wody. Wszystko wymieszaj i duś, aż dobrze zgęstnieje.
4. W tym czasie umyj dokładnie cukinię, odetnij końcówki i przetnij ją wzdłuż na pół. Następnie wydrąż pestki. Możesz użyć do tego łyżeczki.
5. Na tak przygotowaną cukinię nałóż farsz z mięsa. Na wierzchu połóż kawałki sera feta i całość zapiekaj przez 10 minut w temperaturze 180 °C. Aby danie było jeszcze bardziej aromatyczne, po upieczeniu posyp je odrobiną suszonego oregano.

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