



Cukinia pieczona

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wieprzowo-wołowo - 400 gramów
- cukinia - 2 sztuki
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory z puszki - 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. Cebulę pokrój w drobną kostkę. Mięso mielone wraz z cebulą podsmaż aż będzie rumiane, ok. 8 minut. Przygotuj ziołowy sos dodając do mięsa pomidory z puszki i Knorr Naturalnie smaczne - Spaghetti Bolognese oraz pół szklanki wody. Wszystko wymieszaj i duś aż zgęstnieje.
2. W międzyczasie umyj dokładnie cukinię, odetnij końcówki i przetnij je wzdłuż na pół. Wydrąż łyżeczką środek. Wydrążone cukinie wypełnij mięsnym farszem.
3. Całość posyp serem i zapiekaj przez 10 minut w 180 stopniach.

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