



przepisy.pl

Cukinia w stylu śródziemnomorskim - VIDEO



 35 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cukinia - 2 sztuki
- pęczak - 300 gramów
- Naturalnie smaczne Gulasz Knorr** - 1 opakowanie
- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- pomidory suszone - 6 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- ser żółty - 50 dekagramów
- Oregano z Turcji Knorr** - 0.5 łyżeczek
- bazyliia suszona - 0.5 łyżeczek
- oliwa ze słoiczka z suszonymi pomidorami - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Pęczak ugotuj według wskazówek umieszczonych na opakowaniu.
2. Mięso, cebulę oraz suszone pomidory pokrój w kostkę i przesmaż w garnku na rozgrzanej oliwie. Dodaj oregano i bazylię.
3. Do garnka wlej 350 ml wody i żeby farsz był odpowiednio gęsty i dobrze doprawiony dodaj Knorr Naturalnie Smaczne - Gulasz. Wymieszaj wszystko razem i doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień i gotuj 5 minut. Dodaj kaszę i wymieszaj.
4. Cukinie przekrój wzdłuż na pół, wydrąż miąższ i ułóż w żaroodpornym naczyniu.
5. Cukinie napełnij przygotowanym farszem, posyp startym serem i wstaw do nagrzanego do 180°C na 10 minut. Podawaj na ciepło.

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