



przepisy.pl

## Cukinie faszerowane kaszotto po meksykańsku



### Składniki:

- cukinia średniej wielkości - 2 sztuki
- pomidory z puszki - 1 opakowanie
- Kaszotto meksykańskie Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- kukurydza z puszki - 100 gramów
- woda-wrzątek - 250 mililitrów
- sól i pieprz do smaku
- oliwa do smażenia - 2 łyżki

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

45 minut 4 osoby Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Cukinie myjemy, przekrawamy na połowę wzdłuż długiego boku i wydrążamy pestki oraz miąższ za pomocą małej łyżeczki. Połówki układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, lekko solimy i odstawiamy.
2. Cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy na oliwie na jasnobrązowy kolor. Dodajemy odsączoną kukurydzę oraz zawartość torebki z kaszotto i dokładnie mieszamy. Następnie dodajemy pomidory, 250 ml wrzącej wody, raz jeszcze mieszamy i gotujemy ok 15 minut, aż kasza zmięknie (często mieszamy, inaczej kasza się przypali!)
3. Ugotowaną kaszę nakładamy łyżką do wydrążonych połówek cukinii. Wstawiamy do nagrzanego 180 stopni piekarnika i pieczemy około 20-30 minut (aż cukinia będzie miękka; sprawdzamy nakłuwając brzeg cukinii ostrym nożem). Gotowe!

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)