



Cukiniowe ślimaczki

przepisy.pl



Składniki:

- małe cukinie - 2 sztuki
- mięso mielone wołowe - 250 gramów
- cebula - 1 sztuka
- pieczarki - 7 sztuk
- jajko - 1 sztuka
- czosnek ząbek - 1 sztuka
- Majeranek Knorr - 1 łyżeczka
- oregano - 1 łyżeczka
- Bulionetka wołowa Knorr** - 1 sztuka

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

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso, posiekaną cebulę i pieczarki podsmażamy na łyżce oliwy. Całość przyprawiamy majerankiem, oregano, odrobiną soli i pieprzu. Pod koniec smażenia dodajemy przeciśnięty przez prasę czosnek, następnie farsz zdejmujemy z ognia i pozwalamy troszkę przestygnąć, by móc dodać jajko bez ryzyka ścięcia się białka. Całość dokładnie mieszamy i odstawiamy do przestygnięcia. Cukinię kroimy w cienkie długie paski o grubości ok. 3mm. Paski przekładamy do żaroodpornej miski i zalewamy osolonym wrzątkiem. Pozostawiamy cukinię na około 2 minuty, aby troszkę zmiękła, co ułatwi nam jej zwijanie. Fetę kroimy w kostkę.
2. Zwijanie ślimaczek: Kładziemy pasek cukinii, na niego nakładamy łyżkę farszu 2-3 kosteczki sera feta i zwijamy, zaczynając od szerszego końca. Zwiniętego ślimaczka stawiamy pionowo w naczyniu żaroodpornym. Tak samo zwijamy pozostałe paski cukinii.
3. Ślimaczki dokładnie smarujemy pędzelkiem umoczone w oliwie lub spryskujemy oliwą w spryskiwaczu i zapiekamy 25 minut w uprzednio nagrzanym piekarniku do 200 st. C. Gotowe ślimaczki są smaczne zarówno na ciepło jak i na zimno, zatem świetnie się sprawdzają na przyjęciach.

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