



przepisy.pl

## Krewetki zapiekane w cukinii z kaszotto orientalnym - VIDEO



 35 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- Kaszotto orientalne Knorr** - 1 opakowanie
- marchewka - 1 sztuka
- krewetki - 15 sztuk
- cukinia - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- olej rzepakowy do smażenia - 50 gramów
- kolendra - 1 pęczek
- jogurt naturalny - 200 gramów
- ser oścypek - 50 gramów

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

### Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w kosteczkę, marchew zetrzyj na tarce, cukinie przetnij na pół i wydrąż z nich miąższ. Wydrążony środek pokrój drobno w kosteczkę. Posiekaj natkę kolendry, ser zetrzyj na tarce, krewetki pokrój w kostkę.
2. W garnku na rozgrzonym oleju podsmaż krewetki, gdy się zarumienią przełóż je na bok. W tym samym garnku podsmaż cebulę, marchew i środek cukinii, dodaj opakowanie kaszy pełnej smaku Knorr Orientalne, całość zalej 300ml wody i gotuj powoli pod przykryciem około 10-15 minut, aż kasza zrobi się miękka i wchłonie cały płyn.
3. Dodaj wtedy krewetki, jogurt i natkę kolendry, całość dokładnie wymieszaj.
4. Farsz nałóż do wydrążonych cukinii, posyp z wierzchu serem. Piecz w piekarniku w temperaturze 200°C przez co najmniej 15 minut.

---

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)