



przepisy.pl

Zapiekane cukinie faszerowane

 90 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr - 2 sztuki
- cebula
- cukinia - 2 sztuki
- olej
- pieprz
- pieczarki - 300 gramów
- sól
- ser żółty - 200 gramów
- ryż - 300 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj ryż.
2. Cukinie przekrój wzdłuż na pół, wydrąż miąższ.
3. Pieczarki i cebulę pokrój w kostkę, wymieszaj z miąższem i dodaj mini kostki Knorr. Przypraw, wyłóż na patelnię i smaż 15 minut.
4. Następnie dodaj ryż do zapieczonej masy i smaż jeszcze 3 minut.
5. Wyrobioną masą nafaszeruj cukinie, wierzch posyp żółtym startym serem.
6. Nagrzej piekarnik do temperatury 180 stopni i zapiekaj przez 40 minut.

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