

Cukinia faszerowana

data aktualizacji: 2019.06.25 autor: Redakcja



Składniki:

- 500 g mielonej wieprzowiny
- 2 średniej wielkości cukinie
- 2 cebule
- 1 ząbek czosnku
- 3 duże mięsiste pomidory
- 1 kulka sera mozzarella
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki
- 1 łyżka oleju rzepakowego
- sól i pieprz

Przygotowanie:

Cukinie umyć, pokroić wzdłuż na pół i wydrążyć środki łyżką. Pomidory naciąć na krzyż, sparzyć i obrać ze skórek. Pokroić w kostkę. Cebulę pokroić w drobną kostkę i zeszklić na oleju. Dodać mięso mielone i przeciśnięty przez praskę czosnek. Usmażyć. Dodać pomidory i doprawić solą, pieprzem i

ziołami prowansalskimi. Dusić do odparowania wody. Dodać natkę pietruszki i wymieszać.

Gotowym farszem wypełnić cukinie, na wierzchu ułożyć plastry mozzarelli. Położyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i piec przez pół godziny w 180°C.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32465-cukinia-faszerowana>