

Cukinia faszerowana



Autor: **Krystynka108**
Przepisów: 22 Ocena: 219



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Cukinia 1 szt,
- Pieczarki 20 dkg
- Cebula 1 szt,
- Sól
- Pieprz
- Zioła prowansalskie
- 1 jajko
- Bułka tarta do panierowania
- Mąka do panierowania

Sposób przygotowania:

- 1 Cukinie umyć, pokroić w grube plastry. Łyżeczką wydrążyć cukinię i miąższ drobno posiekać.
- 2 Pieczarki pokroić w półplasterki. Cebulę pokroić w piórka. Na oleju zeszklić cebulę, dodać pieczarki, podsmażyć. Do podsmażonych pieczarek dodać miąższ cukinii i smażyć do wyparowania wody. Przyprawić solą, pieprzem i odrobiną ziół prowansalskich. Ostudzić.
- 3 Do wydrążonych krążków cukinii nałożyć farsz do wysokości krążka. Panierować krążki w mące, jajku i bułce.
- 4 Smażyć na oleju,

Twoje notatki do przepisu: