

# 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: