

Cukinia faszerowana

Autor: **Meg**Przepisów: **57** Ocena: **644**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Cukinia średniej wielkości 2 szt
- Cebula 1 szt
- Czosnek 4 ząbki
- Tarty żółty ser
- Koncentrat pomidorowy 2 łyżki
- Sól
- Pieprz
- Olej 2 łyżki
- Mięso mielone 500g

Sposób przygotowania:

- 1 Cukinie umyć, odciąć końcówki i przekroić na pół. Wydrążyć środki i drobno pokroić. Cukinie wrzucić do wrzątku i gotować kilka minut aż zmięknie.
- 2 Na patelni rozgrzać olej, wrzucić mięso i podsmażyć. Następnie dodać cebulę pokrojoną w kostkę, wydrążony środek z cukinii i smażyć aż woda całkowicie odparuje. Pod koniec smażenia dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek, sól, pieprz i koncentrat pomidorowy. Wszystko dokładnie mieszamy.
- 3 Cukinie wypełniamy farszem i posypujemy startym żółtym serem. Przekładamy do naczynia żaroodpornego i wstawiamy do piekarnika. Zapiekamy do chwili rozpuszczenia się sera.

Twoje notatki do przepisu: