

Cukinie nadziewane mięsem mielonym



Autor: **airin2007**
Przepisów: **37** Ocena: **705**

 > 6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- 6 średnich cukini
- 200gramow mielonego miesa
- 100gramow szynki
- cebula
- zielona pietruszka
- mała bulka
- jajko
- pol szklanki sosu pomidorowego
- ser parmezzano
- oliva z olivek
- sol

Sposób przygotowania:

- 1 Umyte i wysuszone cukinie krojimy wzdłuż na pół i wydrążamy środek za pomocą małej łyżeczki. Na patelni wrzucamy oliwę z oliwek, cebulę, pietruszkę zieloną i środki z wydrążonych wcześniej cukinii, dodajemy mięso mielone i szynkę. Trzymać na ogniu przez około 15 minut mieszając. Gdy mięso będzie gotowe, zagniemy z ognia, wrzucamy do miski i czekamy aż ostygnie, następnie dodajemy jajko, wszystko mieszamy. Cukinie nadziewamy farszem i wkładamy do formy wcześniej wysmarowanej oliwą z oliwek, cukinie smarujemy z góry sosem pomidorowym i posypujemy serem parmezzano. Wkładamy do nagrzanego piekarnika i zapiekamy ok 50 minut. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: