

# Cukinie nadziewane mięsem mielonym



Autor: **airin2007**  
Przepisów: **37** Ocena: **704**

 > 6 os.  30 min  średnie  dostępne



## Składniki:

- 6 średnich cukini
- 200gramów mielonego mięsa
- 100gramów szynki
- cebula
- zielona pietruszka
- mała bulka
- jajko
- pół szklanki sosu pomidorowego
- ser parmezzano
- oliwa z oliwek
- sól

## Sposób przygotowania:

- 1 Umyte i wysuszone cukinie kroimy 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, zciągamy 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: