

# Nadziewana przekąska z cukinii



Autor: **Tradycyjna\_Kuchnia**  
Przepisów: **2564** Ocena: **19498**

 5-6 os.  60 min  łatwe  dostępne

## Składniki:

- Cukinia 1 szt.
- Cebula biała 1 szt.
- Dynia obrana 15 dag
- Pieczarki świeże 4 szt.
- Papryka czerwona 1 szt.
- Sól i pieprz do smaku
- Oregano do posypania
- Ser żółty starty 10 dag
- Oliwa z oliwek
- Papier do pieczenia

## Sposób przygotowania:

### 1 Wykonanie:

Cukinię pokroić w plasterki około 2 cm, polać oliwą, posypać solą i pieprzem i odłożyć na dwie godziny. Następnie z plasterków cukinii wyciąć kieliszkiem środki. Cebulę, pieczarki oczyścić drobno posiekać i przysmażyć na oliwie, dodać pokrojoną drobno paprykę i dynię, nakryć i udusić do miękkości. Zamarynowaną cukinię ułożyć w naczyniu żaroodpornym wyłożonym papierem do pieczenia posmarowanym oliwą. Wycięte środki z cukinii przekroić wzdłuż i wyłożyć każdy krążek cukinii. Na górę ułożyć przygotowany farsz, posypać startym serem i posypać suszonym oregano. Na samą górę położyć po plasterku dyni. Piec w temperaturze 180 stopni przez około 30 minut.

## Twoje notatki do przepisu: