

Zapiekana cukinia z mięsem mielonym, serem pleśniowym i fetą



Autor: **Tasia09**
Przepisów: **6** Ocena: **48**



5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 3 cukinie średniej wielkości
- 500 g mięsa mielonego- rodzaj według własnych preferencji
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- papryka czerwona
- papryka czerwona- wedle uznania
- ser feta ok. 100 g
- 2 woreczki ryżu
- 2 woreczki ryżu
- Oliwa z oliwek
- sól, pieprz, papryka ostra, świeża bazylia

Sposób przygotowania:

- 1 ryż gotujemy według przepisu na opakowaniu, odcedzamy, przelewamy zimną wodą, zostawiamy do na sitku aż będzie suchy
- 2 cukinię myjemy, kroimy wzdłuż na pół i wydrążamy łyżeczką środek, tak aby zmieścił nam się w środku farsz
- 3 cukinię myjemy, kroimy wzdłuż na pół i wydrążamy łyżeczką środek, tak aby zmieścił nam się w środku farsz
- 4 gdy cebula i papryka się lekko przyrumienią wrzucamy mięso mielone i podsmażamy na średnim ogniu od czasu do czasu mieszając, następnie dodajemy ugotowany ryż i dwie łyżki koncentratu pomidorowego, mieszamy, dodajemy kilka listków świeżej bazylii, całość przyprawiamy wedle uznania,
- 5 ser pleśniowy kroimy w kosteczkę i dorzucamy do ciepłego farszu
- 6 cukinie przekładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i opruszamy solą, następnie wypełniamy środek farszem, posypujemy fetą pokrojoną w kostkę
- 7 pieczemy w 180 stopniach C ok. 15 min. międzyczasie można sprawdzić widelcem czy cukinia

jest już miękka.

Twoje notatki do przepisu: