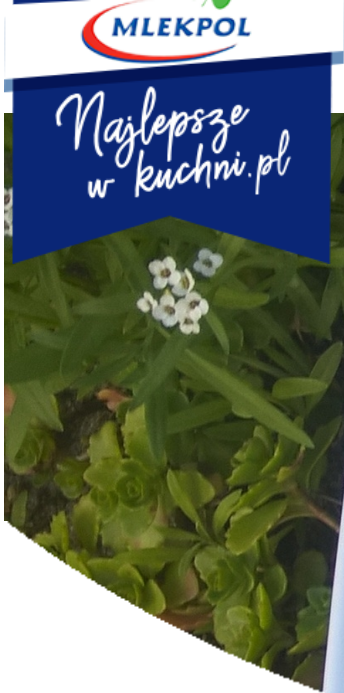




Grillowana cukinia faszerowana wieprzowiną, pieczarkami i natką pietruszki

Autor: Ania321

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

- Krok 1**
Mięso umyć, osuszyć ręcznikiem papierowym i zmielić w maszynce.
- Krok 2**
Na patelni rozgrzać oliwę z oliwek, wrzucić cebulę pokrojoną w kostkę i smażyć, aż się zeszkli.
- Krok 3**
Dodać pokrojone w kostkę pieczarki oraz paprykę. Dusić do momentu, aż pieczarki puszczą sok.
- Krok 4**
Wrzucić zmielone mięso, wymieszać i smażyć, aż lekko zbrązowieje. Następnie dodać przyprawy, wymieszać i podsmażyć jeszcze przez chwilę.
- Krok 5**
Dodać posiekaną natkę pietruszki, wymieszać.
- Krok 6**
Zdjąć z ognia, a gdy farsz przestygnie, dodać ser żółty starty na tarce o dużych oczkach.
- Krok 7**
Cukinie dokładnie umyć, przekroić wzdłuż. Ponacinać lekko środek i wydrążyć miąższ łyżeczką. Oprószyć środek pieprzem i solą, ułożyć na tacce i grillować przez kilka minut.
- Krok 8**
Powstałym farszem wypełnić wgłębienia w cukinii i grillować jeszcze chwilę.

Składniki:

- 2 cukinie
- 400-450 g karkówki wieprzowej
- 1 cebula
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- ½ papryki czerwonej
- 150 g pieczarek
- 1 czubata łyżeczka ziół prowansalskich
- 1 łyżeczka wędzonej papryki w proszku
- 1 pęczek natki pietruszki
- Sól himalajska
- Pieprz
- 150 g sera żółtego