



Zapiekana faszerowana cukinia

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pieczona cukinia to przysmak dla każdego. To prosta potrawa. W wersji z mięsem i na bogato, zastąpi główny posiłek.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Nastawiamy piekarnik na 180 stopni C.

Krok 2

Przygotowujemy farsz: obieramy pieczarki i kroimy w plastry. Smażymy na oliwie z oliwek. Dodajemy mięso i mieszamy całość. Przyprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Krok 3

Myjemy cukinie. Przecinamy ją na pół. Łyżką wydrążamy gniazda nasienne. Skrapiamy cukinię oliwą z oliwek, posypujemy tymiankiem, solą i pieprzem. Nakładamy farsz z mięsa i grzybów. Posypujemy prażoną cebulką.

Krok 4

Pieczemy około 20 minut (w zależności od wielkości cukinii).

Krok 5

Po wyjęciu z pieca nakładamy kawałki pomidora i posypujemy startym parmezanem. Możemy też ozdobić posiekaną natką pietruszki.

Składniki:

2 cukinie

100 g mięsa mielonego z wołowiny

50 g parmezanu

20 g prażonej cebuli

1 pomidor

100 g pieczarek

20 ml Śmietanki Łaciatej 12%

Oliwa z oliwek

Świeża natka pietruszki

tymianek

Sól

Pieprz

Wskazówki

Podajemy posypane świeżą natką pietruszki.