
Cukinia faszerowana 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4505 razy.

4 małe cukinie,

20 dag mięsa mielonego,

pomidor,

ząbek czosnku,

mała cebula,

oregano,

sól,

pieprz.

Cukinię przekroić wzdłuż na pół, wydrążyć łyżeczką miąższ. Miąższ, pomidor, cebulę i czosnek drobno posiekać, wymieszać z mięsem, doprawić solą, pieprzem i oregano. Napełnić farszem połówki cukini. Po rozgrzaniu piekarnika do 200 st.C wstawić cukinię i piec 20 min. Podawać na gorąco z sosem pomidorowym (keczupem), przybrać marynowanym selerem (pociętym w "zapałki") i posiekaną natką pietruszki.