
Cukinia faszerowana 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3365 razy.

4 cukinie,

20 dag mięsa mielonego,

2 cebule,

2 ząbki czosnku,

10 dag pieczarek,

2 łyżki posiekanej zielonej pietruszki,

2 łyżki tartej bułki,

5 dag tartego, żółtego sera,

2 jaja,

olej, sól, pieprz

Cukinię przeciąć nożem wzdłuż na połowę; ostrą łyżeczką wyjąć miąższ. Posolić . Pieczarki oczyścić , umyć pokrajać w plasterki. Cebulę obrać , poszatkować , wrzucić do rondla, dusić 5 minut. Dodać mięso, pieczarki, rozarty czosnek i dusić dalej 10 minut. Wymieszać z jajami, zieloną pietruszką, tartą bułką, solą i pieprzem.

Przygotowaną masą napełnić cukinię, posypać żółtym serem i wstawić do nagrzanego piekarnika na 40 minut.