

CUKINIA FASZEROWANA

Wpisany przez Administrator
czwartek, 25 stycznia 2007 20:24 -

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.

wg ZELPIO