

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/11443>

## Cukinie faszerowane mięsem i żółtym serem

ID przepisu: 11443 / 84

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/11443>

Kraj pochodzenia: Kuchnia polska

Składniki:

2 średnie cukinie

500 g mięsa mielonego

2 cebule

1 świeża papryka

4 ząbki czosnku

pęczka natki pietruszki

2 pomidory

300 g sera żółtego Gouda MSM Mońki

zioła prowansalskie, sól, pieprz do smaku

Przygotowanie: Cukinię umyć, przeciąć na pół i wydrążyć środek. Do mięsa dodać pokrojoną w kostkę cebulę, pokrojoną w kostkę paprykę, wyciśnięty czosnek, zioła prowansalskie, posiekaną natkę oraz sól i pieprz do smaku. Dołożyć także ok. 200 g sera żółtego pokrojonego w kostkę, wszystko dokładnie wymieszać i napełnić cukinie. Na mięso położyć pokrojonego w cząstki pomidora i posypać pozostałym serem startym na tarce. Tak przygotowane cukinie wyłożyć na natłuszczoną blaszkę i piec w temperaturze 180°C przez ok. 45 - 50 minut. Smacznego!

Aktywacja: 22/11/13 11:04, odsłony: 2236