Cukinia faszerowana

data aktualizacji: 2020.06.16 autor: Redakcja



Składniki: 1/2 kg pomidorów, 25 dag mięsa mielonego, olej, torebka ryżu, 1 szklanka wody, 3 łyżki śmietany, 2 cebule, 1 cukinia, 1 marchewka, 1 kostka mięsna, 3 żabki czosnku, koperek, zioła prowansalskie, sól, pieprz, łyżeczka cukru.

Wykonanie: Ryż ugotować według przepisu na opakowaniu. Marchewkę zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Cebulę pokroić w kostkę, dwa ząbki czosnku drobno posiekać. Warzywa podsmażyć na oleju, dodać mięso i chwilę smażyć razem. Doprawić solą i pieprzem, koperkiem. Całość wymieszać z ryżem. Cukinię obrać, przekroić wzdłuż i wydrążyć nasiona. Pomidory pokroić w kostkę, a ząbek czosnku drobniutko posiekać. Czosnek podsmażyć na oleju, dodać pomidory, kostkę mięsną, zioła, sól, pieprz, cukier i wodę. Dusić razem około 10 minut. Sos doprawić śmietaną. Wydrążoną cukinię posolić, posypać pieprzem i napełnić farszem. Umieścić w naczyniu żaroodpornym, zalać sosem pomidorowym. Piec około 50 minut.

Źródło: https://eglos.pl/aktualnosci/item/35903-cukinia-faszerowana