

CUKINIA Z MIĘSEM MIELONYM

45 minut

Lista składników:

100 g tartego parmezanu

100 g pomidorków koktajlowych

2 małe cukinie

1 opakowanie Kurczaka Zagrodowego Mięso mielone z nogi (380 g)

1 łyżeczka suszonego oregano

pół łyżeczki słodkiej papryki w proszku

1 łyżka posiekanej bazylii

sól i pieprz do smaku

1 jajko

30 g ulubionych oliwek



Obejrzyj film

Sposób przygotowania:

1. Ser zetrzyj na tarce o drobnych oczkach. Pomidorki pokrój na pół. Cukinie przekrój wzdłuż na pół i wydrąż miąższ łyżeczką.
2. Mięso przełóż do miski, dodaj przyprawy, jajko i połowę sera. Wymieszaj.
3. Cukinię nadziej mięsem, na wierzchu ułóż pomidorki i oliwki. Posyp pozostałym serem. Piecz w temperaturze 180 stopni przez 30 minut. Podawaj z ulubionym sosem, np. tzatziki.