




Cukinia zapiekana z mięsem

 Aneta Sobieraj

Polecane na: [danie główne](#), [zapiekanki](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

cukinia - 4 szt.

mięso mielone z indyka - 600 g

cebula - 1 szt.

przecier pomidorowy - 100 g

ryż biały dłygoziarnisty - 200 g

pieprz ziołowy - 2 łyżka

czosnek granulowany - 2 łyżeczka

pieczarki - 200 g

sól - szczypta kilka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę kroimy w kosteczkę i podsmażamy na oleju aż się zeszkli.

Pieczarki obieramy i kroimy w drobną kostkę, podsmażamy i dodajemy mięso mielone.

Przyprawiamy czosnkiem, pieprzem oraz solą.

Gdy mięso jest już lekko miękkie, dodajemy ryż (wcześniej ugotowany wg. zaleceń na opakowaniu).

Dodajemy do tego wszystkiego przecier pomidorowy i mieszamy.

Cukinie faszerujemy farszem i przykrywamy tartym serem. Układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Wkładamy do piekarnika i zapiekamy przez 40-50 minut w temperaturze 180 stopni.