




Cukinia faszerowana mięsem


 Na widelcu

Polecane na: [danie główne](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

cukinia - 1 szt.

bazylią - 1 garść

oregano - 1 garść

pieprz, czubrica czerwona - do smaku

mięso mielone - 150 g

koncentrat pomidorowy - 2 łyżka

makaron - 1 szklanka

ser żółty - 100 g

olej arganowy - 2 łyżka

ogórek - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron gotujemy do miękkości. Cukinię wydrążamy, albo w całości albo krojąc w plastry i tworząc małe łódeczki (gdy wyjmujemy środek pozostawiamy spód, masa będzie się lepiej trzymać).

KROK 2: Rozgrzewamy olej arganowy na patelni. Dodajemy mięso mielone, doprawiamy je bazylią, oregano, czubricą, pieprzem. Podsmażamy aż będzie rumiane.

KROK 3: Mięso mieszamy z wydrążonym środkiem cukinii. Dodajemy koncentrat pomidorowy, ser. Nakładamy do wydrążonej cukinii. Pieczemy w 180 st. ok. 30 minut. Kładziemy na talerzu obok makaronu posypanego pokrojonym w kostkę świeżym ogórkiem.
Smacznego!