





Cukinia faszerowana ryżem i mięsem z indyka

 Monika Krzepczak

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 50 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

mała cukinia - 3 szt.
piersi z indyka - 2 szt.
cebula czerwona - pół szt.
ryż - 150 g

sól - do smaku
kurkuma - do smaku
koperek suszony - do smaku
oliwa z oliwek - 5 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso z indyka i cebulę pokroiłam w kostkę, a następnie podsmażyłam na rozgrzanej oliwie.

KROK 2: Ryż ugotowałam w lekko osolonej wodzie.

KROK 3: Cukinie umyłam i wydrążyłam środek za pomocą łyżki.

KROK 4: Podsmażone mięso z cebulą wymieszałam z ryżem. Dodałam kurkumę, koperek i oliwę z oliwek. Przygotowany farsz przełożyłam do wydrążonych cukinii.

KROK 5: Cukinie wstawiłam do piekarnika na 40 min, temp 180 °C.