Cukinia nadziewana ryżem, pieczarkami i fasolką

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- ryż - 15 dag
- fasolka szparagowa - 15-20 dag
- pieczarki - 15-20 dag
- masło - 2 łyżka
- cebula - 1 szt.
- śmietana - 2 łyżka
- papryka mielona - 1 łyżeczka
- kostka warzywna bio - 1 szt.
- ser zółty - 5-10 dag
- cukinia - 2 szt.
- pieprz - do smaku
- sól - do smaku
- sos sojowy - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cukinię umyć, przeciąć wzdłuż na 2 połówki, łyżką wydrążyć miąższ z nasionami, oprószyć solą i pieprzem. (ja cukinię przecinałam łyżeczką do robienia kulek).

KROK 2: Ryż i fasolkę szparagową oddzielnie ugotować na pół miękko w osolonej wodzie, odcedzić, fasolkę pokroić. W rondelku rozgrzać masło, zeszklić posiekaną cebulę, dodać pokrojone pieczarki, dusić przez 5 minut, połączyć ze śmietaną. Do ryżu dodać pieczarki, fasolkę, mieloną paprykę.

KROK 3: Przyprawić do smaku pieprzem i sosem sojowym, wymieszać.

KROK 4: Farsz nałożyć do połówek cukinii, włożyć do rondla, zalać odrobiną wody, dodać kostkę rosołową i gotować pod przykryciem do miękkości cukinii.

KROK 5: Pod koniec posypać utartym żółtym serem. Cukinię faszerowaną można podawać z ketchupem.