Krążki z cukini zapiekane z ryżem

Renixx

Polecane na: **przystawki i przekąski**

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

Warto wiedzieć:

70 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- cukinie średnie - 2 szt.
- ryż - 1 szklanka
- papryka czerwona - 1/2 szt.
- pieczarki - 3-4 szt.
- marchewka - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- ogórek kiszony - 1 szt.
- szynka - 2-3 plaster
- słonina wędzona - 3-4 dag
- sos pomidorowy - 1 łyżka
- jajko - 1 szt.
- ser żółty - 10 dag
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- papryka mielona ostra - 1/2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż ugotować z marchewką w osolonej wodzie. Cukinię umyć, odciąć końcówki a resztę pokroić w krążki o grubości 2 cm. Szklaneczką wyciąć miąższ, krążki włożyć do wrzącej osolonej wody i gotować przez 1-2 minuty. Wyjąć, ostudzić, ułożyć na blaszce.

KROK 2: Słoninę pokroić w drobną kostkę, wytopić na patelni, wsypać posiekaną cebulę, zeszklić. Następnie dodać pokrojone pieczarki i paprykę, smażyć około 7-8 minut. Do cebuli z papryką dodać pokrojone w kostkę odcięte końcówki cukinii, smażyć przez 5 minut, zdjąć z ognia, ostudzić. Następnie dodać ugotowany ryż, startą na tarce o dużych oczkach marchewkę i kiszonego ogórka. Pokrojoną szynkę, sos pomidorowy, roztrzepane jajko, przyprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać.

KROK 3: Nadzieniem napełniać krążki z cukinii, posypać żółtym serem i oprószyć mieloną papryką. Włożyć do nagrzanego piekarnika.

Zapiekać około 15 minut w temp 170 stopni.