



Cukinia z mięsem mielonym, pomidorami i mozzarellą wg Di



Składniki

- 2 szt. cukinia (około 350-400g każda)
- 250 g mięso mielone (można nie co mniej)
- 120 g mozzarella
- 1 szt. mała cebula
- 1 szt. duży pomidor
- 2 łyżki oliwa
- 1 szczypta bazylia
- 2 szczypty sól, pieprz
- 5 szt. pomidorki miniaturki
- 2 szt. ząbek czosnku
- 8 szt. plastry pomidora

Sposób przygotowania

Cukinie umyć, osuszyć, poodcinać końce i przekroić w poprzek na około 4 części każdą. Z każdego kawałka wydrążyć miąższ, pozostawiając na spodzie jego cienką warstwę. Cukinię wrzucić do osolonego wrzątku i gotować 5 minut. Po tym czasie wyjąć z wody i osuszyć. Czosnek i cebulę (grubo posiekane) podsmażyć na oleju. Dodać mięso i pokrojonego w kostkę pomidora. Całość dusić przez około 15 minut i przełożyć do miski. Dodać pokrojony w kostkę ser, wymieszać i doprawić do smaku solą, pieprzem oraz bazylią. Cukinie napełnić farszem i poustawiać w formie do pieczenia. Na wierzchu każdego kawałka położyć plasterki pomidorków, lekko posolić i posypać bazylią. Zapiekać około 15-20 minut w 180 stopniach. Cukinie poustawiać na plastrach pomidorów przed pieczeniem lub jak już będzie gotowa - wg gustu.