



CUKINIA PO WŁOSKU

🕒 30 minut 🗣️ Średni 🍴 Dania główne

Przepis przygotowany przez [mateusz_krojenka_masterchef](#)

Składniki

- 2x cukinia
- 0.5 kg mięsa mielonego
- 1 mała cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 opakowania sera mozzarella
- smakowa oliwa z oliwek extra vergine Monini Bazylija
- 1 jajko
- 2 łyżki kaszy kuskus
- 4 pomidorki cherry
- sól, pieprz



Przygotowanie

Cukinię kroimy wzdłuż, na pół. Usuwamy tyżką gniazdo nasienne i lekko solimy. Do miseczki wsypujemy kaszę i zalewamy wrzącą wodą. Odstawiamy na 10 min. W tym czasie kroimy cebulę i czosnek oraz jedną mozzarellę w kosteczkę. Wrzucamy do miski z mięsem mielonym, dodajemy kaszę kuskus, jajko oraz smakową oliwę extra vergine Monini Bazylija. Doprawiamy solą oraz pieprzem i dokładnie mieszamy. Następnie cukinię osuszamy ręcznikiem papierowym. Wypełniamy farszem. Pomidor pokrojony w plastry kładziemy na górę. Tak przygotowaną cukinię układamy na blaszkę i skrapiamy smakową oliwą extra vergine Monini Bazylija. Pieczemy przez 40 min w temp. 190 - 200 stopni. 10 min przed końcem na górę układamy ser mozzarella i zapiekamy. Pieczoną cukinię możemy podawać ze świeżymi ziołami.

Z miłości
do Oliwy