



## FASZEROWANA CUKINIA

🕒 30 minut 🗨️ Łatwy 🍴 Dania główne

Przepis przygotowany przez [fit\\_talerzyk](#)

### Składniki

- 1 cukinia
- 8 pieczarek lub dowolnych grzybów oliwę extra vergine Monini Biała Trufła i zeszklić posiekaną
- łyżka smakowej oliwy extra vergine Monini Biała Trufła
- 50 g kaszy jaglanej (lub kuskus)
- pół cebuli
- sól, pieprz, papryka słodka do smaku
- kilka pomidorków koktajlowych
- 20 g sera żółtego



### Przygotowanie

Z cukinii wydrążyć środek. Na patelni rozgrzać smakową oliwę extra vergine Monini Biała Trufła i zeszklić posiekaną cebulę. Po chwili dodać pokrojone pieczarki/grzyby i smażyć około pięć minut. Kaszę jaglaną kilkakrotnie przepłukać wodą i ugotować. Gotową kaszę dodać do pieczarek i doprawić do smaku. Według preferencji kaszę można zastąpić ryżem. Smażyć kolejne dwie minuty. Gotowym farszem wypełnić połówki cukinii, na wierzchu położyć pokrojone pomidorki i posypać startym serem. Zapiekać w piekarniku nagrzanym do 160°C przez około 15 minut.

Z miłości  
do Oliwy