

Cukinia faszerowana pęczakiem, warzywami i serem mozzarella



Autor: [szpileczkiibabeczkiiblog](#)

Przepisów: 290 Ocena: 2037



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 małe cukinie,
- szklanka kaszy pęczak,
- 1 pomidor,
- 200 g fasolki szparagowej,
- pęczek natki pietruszki,
- 125 g sera mozzarella,
- sól i pieprz do smaku,
- szczypta płatków chilli.

Sposób przygotowania:

- 1 Pęczak gotujemy na sytko wg wskazówek na opakowaniu.

Fasolkę gotujemy al dente około 8-10 minut, studzimy i kroimy na mniejsze kawałki.

Pomidora obieramy ze skórki i kroimy w kosteczkę.

Połowę sera kroimy w kostkę, resztę w plasterki.

Do kaszy dodajemy fasolkę, pomidora, ser pokrojony w kostkę i przyprawy.

Cukinię kroimy wzdłuż na pół.

Wykładamy farsz połówki cukini.

Układamy plasterki sera.

Pieczemy 30-35 minut.

Smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: