

# Cukinia faszerowana wołowiną i dynią



Autor: **Kurka\_domowa**  
Przepisów: **126** Ocena: **4892**

5-6 os. 60 min łatwe przystępne



## Składniki:

- 3 średniej wielkości cukinie
- pół kg mielonej wołowiny
- ćwiartka niedużej dyni
- 15 deko pieczarek
- woreczek ryżu
- 3 łyżeczki koncentratu pomidorowego
- sól, pieprz, cukier, zioła prowansalskie, papryka słodka i ostra do smaku
- łyżka oleju rzepakowego
- 1 cebula
- łyżka masła
- 20 deko startego sera żółtego
- 1 papryczka chilli

## Sposób przygotowania:

- 1 Ryż gotujemy według przepisu na opakowaniu. Cukinie przekrawamy wzdłuż i wydrążamy, pieczarki obieramy i kroimy w półplasterki, cebulę kroimy w kosteczkę a dynię ścieramy na drobnej tarce. Pieczarki przesmażamy na maśle często mieszając do chwili aż odparują.
- 2 Na sporej patelni rozgrzewamy łyżkę oleju, wrzucamy cebulę i smażymy do zrumienienia, dodajemy drobniutko posiekaną papryczkę chilli oraz mięso i smażymy razem przez 2-3 minuty. Dodajemy dynię i koncentrat pomidorowy, smażymy kolejne 3 minuty. Dodajemy ryż i pieczarki, doprawiamy do smaku (powinno być dość pikantne).
- 3 Farsz nakładamy do cukinii, wykładamy je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, przykrywamy folią aluminiową i wkładamy do piekarnika (180 stopni) na 30 minut. Po tym czasie wyciągamy blaszkę, zdejmujemy folię, posypujemy cukinie serem i zapiekamy jeszcze przez 10 minut.

## Twoje notatki do przepisu: