

Cukinia faszerowana z pieczarkami

Składniki:

- 2 średniej wielkości cukinie
- 20 dag pieczarek
- 1 papryka czerwona
- 1 cebula
- kilka gałązek natki pietruszki
- 15 dag utartego parmezanu
- olej
- papryka słodka i chili
- kurkuma
- sól
- pieprz



Sposób przygotowania:

Cukinia faszerowana z pieczarkami:

1. Cukinie dokładnie myjemy i dzielimy na podłużne połówki. Wydrążamy w nich miąższ tak, aby zmieścił się nasz farsz, ale i tak, aby jednak 1cm miąższu zostawić i układamy na folii aluminiowej (każdy kawałek osobno).
2. Na patelnię wlewamy odrobinę oleju i na rozgrzany olej dodajemy opłukane i pokrojone w kawałki pieczarki, posiekaną w kostkę cebulę i paprykę oraz posiekany, wcześniej wydrążony miąższ z cukinii (bez pestek).
3. Całość dość krótko dusimy z dodatkiem odrobiny kurkumy, papryki słodkiej i chili, soli i pieprzu.
4. Gotowym farszem nadziewamy cukinie i na wierzchu posypujemy posiekaną natką pietruszki i parmezanem.
5. Każdą cukinię zawijamy w folię aluminiową, układamy na blaszkę i pieczemy w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 stopni 40 minut, pamiętając, żeby na ostatnie 10 minut odkryć wierzch folii aluminiowej.

Podajemy ją oczywiście na gorąco i w dodatku najlepiej bez podgrzewania od razu z piekarnika.