

Cukinia nadziewana białym serem

Przepis dodany przez użytkownika gazela

Pyszna cukinia którą możemy zamienić kabaczkciem

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- średnie cukinie - 4 szt.
- ser twarogowy - 20 dag
- żółtka - 2 szt.
- starty ostry ser żółty - 5 dag
- oliwa lub olej - 1 łyżka(i)
- śmietana - 2-3 łyżka(i)
- migdały - 4 dag
- sól i pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Cukinię umyć, obrać, przekroić wzdłuż na połowy, usunąć pestki wraz z miąższem, posypać przyprawami i pozostawić w lodówce na pół godziny. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć i połączyć ze zmielonym białym serem. Napełnić farszem połówki cukinii, polać tłuszczem i piec w piekarniku przez 20-30 minut .

Jak podawać?

Podawać z bułką

