

# Łódeczki cukini



## Składniki

2 szt. - Cukinia  
5 szt. - pieczarki  
1 garść - szpinak  
40 g - kalafior  
40 g - brokuł  
1 szt. - cebula  
20 g - parmezan  
7 szt. - Pomidorki  
koktajlowe  
1 szczypta - ulubione  
przyprawy  
1 szczypta - sól  
3 łyżka - oliwa z oliwek

## Opis wykonania

Łódeczki z młodej cukini wypełnione ulubionymi warzywami, zapieczone z serem. Wersja zarówno wegetariańska jak i dla wielbicieli mięsa.

Umyj dokładnie cuknie, odkrój końcówki, rozetnij na pół i za pomocą łyżki wybierz miąższ z cukini do miski. Powstałe łódeczki polej oliwą z oliwek oraz solą. Odstaw. Na patelnię wrzuć kolejno: cebulę do zeszklenia, czosnek, pieczarki, rozetki z brokuła i kalafiora oraz/lub inne ulubione warzywa. Dopraw do smaku i podduś na wolnym ogniu. Do odłożonego wcześniej miąższu dodaj sól pieprz, ostrą paprykę oraz oregano. Możemy zacząć wypełniać łódeczki. Na sam spód miąższ, następnie warzywa z patelni, na wierzch liście szpinaku oraz pomidorki koktajlowe. Posyp parmezanem. Piecz w temp. 180 st. przez około 30 min. Gotowe!