

Zapiekana cukinia



Składniki

podłużne cukinie (po ok.

150 g każda)

sól

pieprz

mała cebula

mały pomidor

50 g - gotowanej szynki

125 g - tłustego twarożku

1 łyżeczka - włoskiej

mieszanki do przypraw

szczypta słodkiej papryki

masło do nasmarowania

formy

Opis wykonania

Zapiekana cukinia z pomidorami, gotowaną szynką i twarożkiem.

Cukinię przeciąć wzdłuż na pół, usunąć nasiona, wydrążyć i doprawić solą oraz pieprzem. Obrać cebulę i usunąć skórkę z pomidorów. Cebulę, pomidory i szynkę pokroić w kostkę. Wszystko to zmieszać z twarożkiem. Doprawić i dobrze wymieszać. Napęłnić cukinię i włożyć do nasmarowanej płaskiej formy. Ustawić na ruszcie i gotować w podany sposób. Sposób nastawiania: grill o dużej powierzchni, mocno oraz mikrofalówka 360 W, 15 minut.