



PILDĪTI CUKINI NO HUGO







Domāju, šis patiks visai ģimenei. Turklāt, cukini vietā var izmantot kabačus.

Jums būs nepieciešams: (4 personām)

2 cukini

400 gramu maltas gaļas (es izmantoju kombinētu - cūkgaļu ar liellopa gaļu)

1 ola

1 sīpols

1 ķiploka daiviņa

Sāls, malti melnie pipari, malta sarkanā paprika, majorāns

Pētersīļi

Parmezan siers (var aizstāt ar Eidam)

Process:

Īlodā sagatavo pildījumu: samaisiet malto gaļu, olu, smalki sagrieztu sīpolu, saspiebtu ķiploku, sāli, piparus, papriku, pētersīļus un majorānu. Pievieno sarīvētu sieru, daudzumā pēc savas gaumes, un kārtīgi samaisiet.

Cukini, ar visu miziņu, sagrieziet pabiezās šķēlēs, izgrieziet vidiņu un kārtojiet uz cepešpannas.

Pannu pirms tam ieziediet ar sviestu.

Cukini vidiņos iemāniet sagatavoto gaļas maisījumu. Cepiet sakarsētā cepeškrāsnī 180 grādos apmēram 30 minūtes. Apmēram 10 min. pirms cepšanas beigām, pārkaisiet Parmezan sieru.

GATAVS!

Klāt lieliski iederēsies kartupeļu biezenis un, piemēram, sarkano bietīšu salāti.

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo



