

Cukinia faszerowana kuskusem i serem pleśniowym

Czas wykonania: 1 h **Ilość porcji:** 2

Składniki:

- 1 duża cukinia
- 2 pomidory
- 2 łyżki przecieru pomidorowego
- 50 g kaszy kuskus (1/4 szklanki)
- 100 g sera pleśniowego
- 15 g orzechów włoskich lub laskowych
- zioła, sól, pieprz



Przygotowanie:

Cukinię przekroić wzdłuż na pół i wydrążyć miąższ (pozostawiając ścianki grubości około 2 cm).

Kuskus przygotować według instrukcji na opakowaniu.

Miąższ z cukinii i pomidory pokroić w kostkę i podsmażyć na łyżce oliwy. Smażyć do czasu, aż woda wyparuje, cały czas mieszając. Dodać przecier pomidorowy i doprawić solą, pieprzem i ulubionymi ziołami. Całość wymieszać z kuskusem.

Wydrążoną cukinię posolić, nafaszerować i posypać kawałkami orzechów i serem pleśniowym. Piec przez 40 minut w 180 stopniach.