

## Töltött cukkini darált hússal és sajttal



Feltöltötte:  
Finta László

### Hozzávalók

2 nagy cukkini

300 g darált marhahús

1 kis fej vöröshagyma (apróra vágva)

1 gerezd fokhagyma (összezúzva)

1 ev kanál paradicsompüré

100 g reszelt sajt (cheddar vagy gouda)

Só és bors

1 ev kanál olívaolaj

### Elkészítés

Elkészítés:

Vágd félbe a cukkiniket, és kapard ki a belsejüket, hogy helyet csinálj a tölteléknek.

Hevítsd fel az olívaolajat, és pirítsd meg benne a vöröshagymát és a fokhagymát.

Add hozzá a darált húst, és süsd barnára, majd keverd bele a paradicsompürét, sót és borsot.

Töltsd meg a cukkinit a darált húsos keverékkel, és szórd meg reszelt sajttal.

Süsd 180 ° C-on 20-25 percig, amíg a cukkini megpuhul és a sajt aranybarnára sül.

Jó étvágyat hozzá!