

[Strona główna](#) > [Przepisy](#) > [Lista przepisów](#) > [Zapiekana cukinia z kaszą jaglaną, jarmużem i pomidorami](#)

Zapiekana cukinia z kaszą jaglaną, jarmużem i pomidorami

★★★★★ (12)



35 minut



2 osoby



łatwy

Wartości odżywcze

250 kcal / 1 porcję (291 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność
86.05 kcal
4.3%

Białko
2.79 g
5.58%

Węglowod.
9.91 g
3.67%

Tłuszcze
4.70 g
6.71%

Błonnik
1.65 g
6.6%

GDA
4.3%



Składniki

- Cukinia - 400g
- Kasza jagłana sucha - 39g (1 ⅓ łyżki stołowej)
- Jarmuż - 25g (5 liści)
- Pomidor suszony w oleju - 80g (4 plasterki)
- Gałka muszkatołowa mielona - 0.5g (szczypta)
- Oregano - 2g (łyżeczka)
- Czosnek duży - 5g (ząbek)
- Olej kokosowy - 10g
- Słonecznik, nasiona - 20g (2 łyżki stołowe)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Przytnij cukinię od góry i wydryluj dokładnie miążdz oraz gniazda nasienne. Posmaruj oliwą i dopraw do smaku solą i pieprzem. Cukinię połóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i piecz ok. 10 minut w piekarniku nagrzanym do 180 st. C. Po tym czasie cukinię wyjmij i odstaw.

KROK 2: Przygotuj farsz: posiekaj umyty wcześniej jarmuż, eliminując twarde łodyżki. Pomidory odsącz z oliwy ręcznikiem papierowym. Następnie pokrój je na drobne kawałki.

KROK 3: Na patelni rozgrzej olej kokosowy, dodaj jarmuż, czosnek, całość dopraw solą, pieprzem i gałką muszkatołową i obsmażaj do miękkości. Następnie dodaj pomidory oraz rozłóż na nich mocno w dłoń oregano. Dopraw całość do smaku. Dodaj ugotowaną kaszę jaglaną, dokładnie wmieszaj ją w warzywa i znów dopraw do smaku.

KROK 4: Ostudzone cukinie wypełnij farszem i wstaw ponownie do piekarnika na ok. 10 minut. Gorące cukinie przekładaj na talerze. Na koniec posyp uprażonymi na suchej patelni pestkami słonecznika.

*Do wykonania tego dania najlepsza będzie cukinia młoda, mała, o okrągłym kształcie.

Smacznego!

