



Cukinių laiveliai



Gaminimas

1. Cukinį išskobkite, padarykite laivelius.
2. Išskobtos cukinijos vidų susmulkinkite.
3. Keptuvėje, su šlakeliu aliejaus, apkepinkite svogūną, česnaką, **jautieną** ir susmulkintą cukinį.
4. Viską pagardinkite prieskoniais, o baigiant kepti įdėkite pomidorų padažo ir dar pakepkite apie 10 min.
5. Cukinijos "laivelius" pagardinkite druska, pipirais ir į juos sudėkite paruoštą jautienos/cukinių įdarą.
6. "Laivelius" sudėkite ant kepimo poieriaus, truputį užbarstykite sūrio ir kepkite įkaitintoje orkaitėje, - 200 laipsnių temperatūroje 20 - 25 min.
7. Baigiant kepti užbarstykite sūrio ir dar pakepkite kol sūris išsilydys.
8. Cukinijos "laiveliai" paruošti.

Skanaus!!!
Už receptą ir nuotraukas dėkojame **Gamink su Audrone**.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2x150 g	Kitchen me sausai brandintos jautienos mėsainiams
2 v.š.	pomidorų padažo
100 g	tarkuoto sūrio
žiupsnelis	piprų ir druskos
1/2 vnt.	svogūno ir česnako
žiupsnelis	prieskoninių žolelių
kepimui	aliejaus