Cukinijų sezonas: turime vasaros favoritę!



Gaminimas

1. Spagetines cukinijas perpjaukite per pusę ir pašalinkite sėklytes. Sudėkite ant kepimo skardos.
2. Smulkintą jautieną pagardinkite prieskoniais, sudėkite kubeliais pjaustytą svogūną, smulkiai pjaustytus pomidorus, graikišką jogurtą (vaikams dariau su grietinėle, skonis buvo dar švelnesnis) ir viską išmaišykite.
3. Paruoštą mėsos įdarą dėkite į perpus perpjautas cukinijas ir kepkite 180 laipsnių orkaitėje apie 40 minučių.

Už receptą dėkojame Lieknos bitės....
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

2x150 g	brandintos jautienos (mes renkamės Kitchen Me maltinius)
2 vnt	spagetinių cukinijų
4 vnt	pomidorų
2 v.š.	graikiško jogurto
1 vnt	svogūno
mėgiamų	prieskonių

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/cukiniju-sezonas-turime-vasaros-favorite-.htm?tpl=pdf