

## Faszerowane baryłki z cukinii

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [annaanisko](#), dnia 12 Września 2012r. o 19:57

Tagi: [cukinia](#), [warzywa](#), [obiad](#)

Rodzaj dania: [dania główne](#) [przekąski](#) [ryby](#). [owoce morza](#) [warzywa](#) [zapekanki](#)

Rodzaj kuchni: [śródlądowa](#)

Rodzaj mięsa: [ryby](#), [owoce morza](#)

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
cukinia	2	szt.	warzywa
pomidor cherry	100	g	warzywa
łosoś wędzony plastrowany	50	g	ryby i owoce morza
kapary	2	łyżeczka	przyprawy i zioła
serek śmietankowy z ziołami	100	g	nabiał
śmietana 18%	2	łyżka	nabiał
sól	1	szczypta	przyprawy i zioła
imbir świeży	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
ser koryciński	20	g	nabiał
oliwa z oliwek	3	łyżka	pliny i sosy

### Opis

- 2 średnie cukinie wyszorować. Pokroić na kawałki wysokości około 5 cm. Następnie wydrążyć część nasienną za pomocą łyżeczki (pozostawić około 0,5 cm od krawędzi, nie przebijać na wylot).
- Łosoś wędzony (z tacki) bardzo drobno pokroić.
- Do miski wyłożyć serek śmietankowy, śmietanę, łososia, kapary, sól, łyżeczkę świeżo startego imbiru. Dokładnie wymieszać.
- Baryłki z cukinii wyłożyć na blaszkę wystaną papierem do pieczenia.
- Pomidorki cherry pokroić na połówki.
- Każdą baryłkę faszerować na zmianę: łyżeczką pasty serowej z łososiem i wkładać połówkę pomidorka - i tak na zmianę do wypełnienia baryłek.
- Tak przygotowane danie poleć po wierzchu delikatnie oliwą, wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180 st. C na około 30 minut.
- Po 30 minutach wyjąć blachę, ułożyć na każdej baryłce grubszy plaster sera korycińskiego. Zapiekać przez kolejne 10 minut.



Dla ilu osób: 4  
 Danie dietetyczne: nie  
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane  
 Czas przygotowania: 1godz. 0min.  
 Cana:  
 Liczba kalorii: