



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni
(2450)

Mielone faszerowane twarogiem z sosem

Uwielbiam robić pyszne i smaczne rzeczy.

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- mielone mięso, 80 dag
- cebula, 1 szt.
- ser biały, 10 dag
- cukinia, 1 szt.
- jogurt naturalny, 1 szt.
- bułka tarta , 1 szkl.
- natka pietruszki, 3 łyżk.
- sól, 1 łyżecz.
- mielony pieprz, 1 łyżecz.
- ząbek czosnku, 1 szt.

Sposób przygotowania:

1.Cukinię obierz,posiekaj.Ser ugnieć ,połącz z częścią jogurtu,cukinią i łyżką zieleniny.Przypraw do smaku.Resztę jogurtu połącz z pozostałą zieleniną.2.Mielone zagnieć z czosnkiem i cebulą,przypraw.Uformuj kotlety,napełnij masą serową.Obtocz w bułce tartej.Piecz około 30 minut w temperaturze 180 stopni C.Podawaj z sosem.

