



CUKINIOWE ŁÓDECZKI Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie białej kiełbasy Naturrino
- 3 cukinie
- 8 łyżek bazyliowego pesto
- 8 łyżeczek parmezanu
- ziemniaki
- oliwa z oliwek
- mieszanka ziół do dań z ziemniaków
- listki bazylii do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

1. Średniej wielkości ziemniaki gotować w osolonej wodzie przez 15 minut. Odcedzić, pokroić na mniejsze kawałki i natrzeć odrobiną oliwy wymieszanej z przyprawami.
2. Cukinie przekroić wzdłuż na pół, łyżką wydrążyć miąższ (część z nasionkami) i blanszować 3 minuty w osolonej wodzie. Odcedzić i osuszyć ręcznikiem papierowym. Łódeczki wypełnić bazyliowym pesto, obsypać parmezanem i do każdej włożyć jedną kiełbaskę. Umieścić w naczyniu do zapiekania wraz z ziemniakami. Piec przez około 15-20 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C (grzanie góra-dół), aż kiełbaski zaczną się rumienić.
3. Gotowe danie udekorować świeżymi listkami bazylii.