




Dovleac umplut cu carne de pui



Ingrediente

Dovleac - 1 bucata
Piept de pui - 1 bucata
Ulei de masline
Delikat legume
Sare
Mozzarella - 200 de grame
Lamaie - 1 bucata
Smantana - 150 de mililitri
Felii de paine (franzela) - 4 bucati
Nuci - 50 de grame
Piper

 90 de minute  6 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Se spala dovleacul, se sterge, apoi i se taie capacul. Se scot semintele si o parte din miez, astfel incat sa ramana o margine suficient de groasa iar deschizatura sa fie de 10 cm in diametru. Se presara sare in interior si se unge cu ulei de masline.
2. Se spala pieptul de pui, se taie bucatele, se condimenteaza cu Delikat si apoi se lasa la rece.
3. Painea se inmoaie in smantana. Nucile se maruntesc. Bucatelele de carne de pui se pun in blender (robot), impreuna cu painea inmuata in smantana si se amesteca bine. Se taie branza patratele, se pune carnea tocata intr-un bol impreuna cu nucile, jumatate de mozzarella maruntita, coaja de lamaie, piper si se amesteca bine.
4. Se umple dovleacul cu aceasta compozitie, se acopera cu capacul, se aseaza intr-o tava pe hartie de copt si se da la cuptor pentru 45-50 minute.
5. Se scoate, se ridica capacul, se adauga restul de mozzarella si se mai da 15 min la cuptor. Pofta buna!

Pofta buna!

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>