ФАРШИРОВАННЫЕ ПАТИССОНЫ

Я люблю красивые овощи, иногда покупаю тыкву просто для красоты, не планируя ее использовать в кулинарии... Увидела эти патиссоны и не смогла пройти мимо!

Кстати, я всю жизнь была уверена, что патиссон - это разновидность кабачка, и только разрезав и увидев семечки, я поняла, что он ближе к тыкве! Хотя тыква и кабачок тоже близкие родственники...
Мне захотелось сохранить его форму и я решила его запечь, предварительно зафаршировав кус-кусом, грибами и сыром!

И вот, что у меня получилось:

Если убрать сыр - получится постное блюдо!

Понадобится:

патиссон - 2 плода
кус-кус - 2 чайные ложки
грибы - 10-15 средних белых гриба
сыр тостовый - 2 слайса
лук - 1/2
томаты - 2 свежих или 1/2 банки резаных в собственном соку
петрушка - 1/2 пучка
чеснок - 2 зубочка
соль и перец по вкусу

Приготовление:

Патиссоны помой, обсуши и аккуратно срежь верхушки.
Ложкой извлеки семечки.

Положи в каждый плод по чайной ложке кус-куса (+/- в зависимости от размера плода) и залей небольшим количеством кипятка. Грибы нарежь мелко и обжарь на сухой сковороде до золотистого цвета. Посоли в самом конце. Выложи грибы внутрь патиссона поверх кус-куса (кус-кус уже впитает в себя воду и немного разбухнет).

Теперь порежь мелко лук и обжарь на сковороде до золотистого цвета. Добавь томаты и рубленную петрушку, доведи до кипения, выдави чеснок и посоли.

Влей томатную смесь в форму для запекания и поверх выложи фаршированные патиссоны. На каждый патиссон выложи сыр и накрой крышечкой.

Запекай в заранее разогретой духовке до 180 градусов примерно 40 минут. Пока патиссоны не станут мягкими!