

Plněná cuketa - Kosa Mahshiya

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Suroviny:

1 kg menších cuket

1 kg hovězího masa

2 cibule

1,5 šálek rýže

3 šálky rajčatové šťávy

olej

sůl

pepř

Postup

Postup přípravy:

Maso umeleme nahrubo. Cibulku osmahneme dozlatova, přidáme mleté maso, sůl a pepř a restujeme dokud se šťáva nevypaří. Přidáme rýži a promícháme. Vzniknou směsí plníme cukety a poté je narovnáme do kastrolu.

Rajčatovou šťávu promícháme s 2 lžícemi oleje a zalijeme tím cukety. Dusíme pod pokličkou na mírném ohni nebo dáme do trouby asi na 30 minut. Podle potřeby podlijeme vodou.