

Zapečená cuketa s mletým masem

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 velká cuketa

hladká mouka

Náplň:

vepřové maso (libovější bůček, plecko apod.)

šalvěj

oregano

tymián

pepř

sůl

tvrdý sýr

1 sklenka smetany (mléka)

1 vejce

Příloha brambory, rýže, chleb

Postup

Překrojíme cuketu, vyndáme jádra, obě poloviny opláchneme vodou, neloupeme. Pak pokrájíme na dost velké kostky, asi 2x2 cm, ty obalíme v hladké mouce, na pánvi cuketu mírně opečeme, aby neopadávala mouka. Polovin kostek poklademe na dno vymazané mísy nebo pekáčku. Náplň: Podle velikosti cukety a počtu strávníků umeleme vepřové maso (libovější bůček, plecko apod.), na pánvi mírně opéct. Okořenit šalvějí, oreganem, tymiánem, pepřem a solí. Orestovanou směs masa s kořením poklademe ve vrstvě na cuketu v pekáčku a na to druhou polovinu kostek cukety. Postrouháme tvrdý sýr ne vysoko a přelijeme smetanou (mlékem) s rozšlehaným vejcem. Pečeme v předehřáté troubě asi 20 minut. Jako příloha brambory, rýže, chleb.