

Cukety plněné měkkýši

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 cukety
1 kg mušlí
1 červené oloupané rajče
špetku kari
1 lžičku plnotučné hořčice
kapku citrónu
bílý jogurt
hlávkový salát
petržel
olivový olej
pepř
sůl

Postup

Omyjeme cukety, odřízneme kloboučky. Vnitřní cuket vydlabeme, osolíme, potřeme olejem a dáme na 10 minut do trouby. Na pánvi zahřejeme olej, cukety opečeme tak, aby se nezbarvily. Pak je krátce podusíme. Mezitím si uvaříme mušle ve víně s cibulkou a petrželí. Pak mušle vyloupeme, smícháme s hořčicí, jogurtem, kari, kapkou citrónu, solí, pepřem a olivovým olejem. V míse smícháme mušle s jogurtovou omáčkou, přidáme nakrájenou petržel a rajče. Směsí naplníme cukety. Posypeme parmazánem a krátce opečeme.