

Cuketová loď

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

- 1 Velká cuketa
- 20 dkg výrobního salámu nebo mletého masa
- 3 rajská jablíčka
- 1 cibule
- olej
- sůl, pepř čtyř barev, bazalka
- 10 dkg strouhaného sýra
- 2 lžíce granulované jíšky

Postup

1. Cuketu podélně rozřízneme na dvě poloviny, lžící vydlabeme jadřince, vysypeme pepřem, solí a poklademe na plátky nakrájenými rajčaty.
2. Posypeme bazalkou a poklademe na plátky nakrájenou cibulí. Salám nastroháme na hrubém struhadle, chutíme dle vlastní fantazie a naplníme další vrstvu na cibuli.
3. Podlijeme trochou oleje a dáme péci do trouby. Během pečení podléváme vodou. Těsně před upečením dáme navrch strouhavý sýr a dáme dopéci. Zalijeme rozdělanou granulovanou jíškou, aby byla lepší šťáva na polití přílohy.
4. Na náplň lze použít i houbovou smaženici nebo vlastní nápad.