

Cuketa vynikající

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 střední cukety

8 rajčat

4 kuřecí řízky

niva či strouhaný eidam

tatra mléko

cibule

6 stroužků - česnek

worchestr

olej

bazalka

sůl

pepř

Postup

Na cibulce osmahneme pokrájené kuřecí řízky a prolisovaný česnek do zlatova, přidáme sůl, pepř a worchestr.

Dno zapékací mísy vyložíme pokrájenou cuketou na kolečka. Já jí i oloupu a nenechávám ani vydýchat.

Posolíme, přidáme kuřecí směs, poklademe rajčaty pokrájenými na kolečka, posypeme bazalkou a dle potřeby vrstvy opakujeme. Sýr nebo nivu promícháme s tatra mlékem, popř. vejcem a dáme zapéct.

Takto upravená cuketa mám velmi chutná, tak doufám, že někomu recept udělá radost