Plněná pikantní zelenina

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 cuketa
1 velka žlutá paprika
1 cibule
2 chilli papričky
300 g sýra žervé
3 lžíce citronové šťávy
3 stroužky česneku
3 lžíce oleje
pepř
sůl
250 ml zeleninového vývaru

Postup

Cuketu podélně rozpůlíme a vydlabeme vnitřek, papriku rozpůlíme a očistíme, cibuli rozpůlíme a vydlabeme. Dužiny zeleniny rozmícháme s jemně nasekanými chilli papričkami a sýrem žervé. Přidáme citronovou šťávu, utřený česnek, olej, opepříme a důkladně promícháme. Vydlabanou zeleninu naplníme touto směsí, vložíme do zapékací misky a zalijeme vývarem. V předem vyhřáté troubě pečeme při 180 °C asi hodinu.