

Cuketa zapečená - opravdu jed

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 23800

Suroviny

Ingredience:

1,5 kg brambor

2 menší cukety

3 velká rajčata

asi 10 plátků anglické slaniny krájené na plátky

6 stroužků česneku

250 g nivy

100 g eidamu

olej

vegeta bez glutamanu

sůl, bazalka, pepř

Postup

Příprava:

Brambory oloupeme, nakrájíme na malé kostičky a v osolené vodě uvaříme.

Pekáček vymažeme olejem, dno vyložíme slaninou, pokud se povede dáme trochu i na boky pekáčku.

Uvařené brambory slijeme a promícháme s třemi nadrobno nasekanými stroužky česneku a s trochou oleje. Rozprostřeme je do pekáčku na slaninu.

Polovinu nivy rozdrobíme rovnoměrně na brambory.

Cuketu omyjeme, nakrájíme na kolečka a okořeníme vegetou. Kolečka naskládáme na brambory.

Rajčata nakrájíme na kolečka a dáme na cuketu. Opepříme, posypeme bazalkou a zbylými třemi stroužky česneku, nasekanými na drobno.

Dáme zapékat do trouby rozehřáté cca na 200 stupňů.

Po dvaceti minutách posypeme ustrouhaným eidamen smíchaným s rozdrobenou nivou. Necháme ještě několik minut zapéct.