

Cukeťák



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

3403 kalorií , **1 g** cukrů , **270 g** tuků , **81 g** bílkovin

Autor: pskrob

Odkaz: <https://srecepty.cz/cuketak>

Příprava

Cukety i se slupkou nastrouháme najemno, v míse promícháme se všemi ingrediencemi kromě bílků a okořeníme podle chuti. Z bílků ušleháme tuhý sníh, který postupně vmícháme do směsi. Směs vlijeme do vymazané a moukou vysypané zapékací misky. Zapékáme na 180°C asi 30 minut. Cukeťák můžeme podávat teplý i studený.

Ingredience

- 2 menší cukety
- 2 najemno nakrájené cibule
- 300 g anglické slaniny nakrájené na kostičky
- 150 g strouhaného tvrdého sýra
- 200 g hrubé mouky
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 4 vejce - bílky a žloutky zvlášť
- 8 lžic oleje
- 4 stroužky česneku
- 2 lžíce majoránky
- 2 lžičky soli
- 1 lžička pepře
- máslo na vymazání

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

