

Cuketová musaka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

1198 kalorií , **1 g** cukrů , **76 g** tuků , **131 g** bílkovin

Autor: veka

Odkaz: <https://srecepty.cz/cuketova-musaka>

Příprava

Brambory nakrájíme na tenčí plátky a vyplníme jimi dno vymazaného pekáče. Okořeníme (pepř, sůl), druhou vrstvu vytvoříme z plátek cukety. Mleté maso promícháme s vejcem, nakrájenou cibulí, majoránkou, solí, pepřem a část rovnoměrně rozprostřeme na cuketu. Takto pokračujeme ve vrstvení brambory-cuketa-mleté maso, jak nám výška pekáče dovolí. Každou vrstvu cukety a brambor mírně posypeme pepřem a solí. Nakonec posypeme sýrem. Podáváme bez přílohy.

Tip k receptu

Nakonec můžeme celé vrstvení zakončit rozšlehaným vajíčkem se smetanou.

Ingredience

- 1 cuketa
- 0,5 kg mletého masa
- 5 brambor
- 2 vejce
- 10 dkg strouhaného sýra
- česnek
- cibule
- pepř
- sůl
- majoránka

Kategorie

Česká, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

