

# Cuketovo-kedlubnové komínky



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 35min , Porce: 4

123 kalorií , 0 g cukrů , 13 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/cuketovo-kedlubnove-kominky>

## Příprava

Roštěnky opečeme 3-4 minuty z každé strany na oleji. Osolíme a opeříme. Kedlubnu a cuketu osolíme a nakrájíme na plátky.

Mozzarellu také nakrájíme na plátky. Olej z pánve přelijeme do pekáčku a na spodek dáme dva plátky roštěné. Na každý plátek masa dáme plátek kedlubny, osolíme a plátek cukety - také osolíme. Poté dáme zase plátek masa, kedlubny a cukety a pečeme 20 minut na 180 °C, přidáme plátky mozzarely a ještě pět minut zapečeme. Podáváme ozdobené čerstvým koriandrem.

## Ingredience

- ✓ 4 plátky hovězí roštěnky
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1/2 lžičky pepře
- ✓ 2 lžíce olivového oleje
- ✓ 1 ks kedlubnu
- ✓ 1 ks cukety
- ✓ 1 balení mozzarely
- ✓ 4 lžíce koriandru
- ✓ 10-30 dcl hovězího vývaru

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Zelenina, Hlavní chod

