

Gratinovaná cuketa s krevetami



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

780 kalorií , 0 g cukrů , 43 g tuků , 42 g bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/gratinovana-cuketa-s-krevetami>

Příprava

Omyté cukety podél rozpůlíme a blanšírujeme do poloměkka ve slané horké vodě. Necháme vychladnout a kulatou část mírně, kvůli stabilitě seřízneme. Vnitřek opatrně vydlabeme. Vydlabanou dužinu cuket drobně rozsekáme. Na másle podusíme drobně nakrájenou cibuli, žampiony, dužinu z cuket, přidáme krevety, okořeníme podle chuti kořením a citronem a necháme vychladnout. Směsí naplníme cukety, posypeme strouhankou a navrch položíme plátky másla. Gratinujeme, až povrch mírně zhnědne.

Ingredience

- ✓ 2 středně velké cukety
- ✓ 1 cibuli
- ✓ 4 menší žampiony
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 200 g malých vařených krevet
- ✓ 50 g másla
- ✓ sůl
- ✓ 1-2 lžičky citrónové šťávy
- ✓ 4 lžičky strouhanky
- ✓ pepř
- ✓ cayenský pepř

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Jídlo na každý den, Zkušený kuchař, Hlavní chod

