

Pečená cuketa s rajčaty a cibulí



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

61 kalorií , 0 g cukrů , 6 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Jana Langrová

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecena-cuketa-s-rajcaty-a-cibuli>

Příprava

Oloupejte cibuli, nakrájejte na kolečka.
Cuketu omyjte a také nakrájejte na kolečka.
Na dno pekáčku vyskládejte kolečka cibule, na ně dejte kolečka cukety, posolte, opepřete, posypte bazalkou a pokapejte olivovým olejem. Poté opět dejte kolečka cibule, cukety a posolete, opepřete, posypte bazalkou a zakápněte olivovým olejem. Takto můžete pokračovat ještě další vrstvou. Nakonec nahoru dejte plátky rajčat a nechte péct cca 40 minut při 160° C. Můžete použít jako přílohu k jakémukoliv masu.

Ingredience

- ✓ 1 cuketa
- ✓ 2 cibule
- ✓ 4 rajčata
- ✓ troška bazalky
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 1 lžíce olivového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Redukční, Finančně nenáročné, Zelenina, Rychlovka, Rodina, Příloha

