

Pečená cuketa



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

525 kalorií , **20 g** cukrů , **1 g** tuků , **31 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecena-cuketa>

Příprava

Na rozpáleném oleji zpěníme nadrobno nasekanou cibuli, přidáme nasekanou petrželku, bazalku, prolisovaný česnek a na kostičky nakrájenou cuketu a společně podusíme doměkka. Necháme vychladnout, poté vmícháme rozkvedlaná vejce, strouhaný sýr, osolíme. Směs dáme do olejem vymaštěného pekáčku, a pečeme cca 20 minut. Podáváme s bramborovou kaší.

Ingredience

- 1 kg cukety
- 2 cibule
- 5 lžic olivového oleje
- 4 stroužky česneku
- 1 svazek petrželky
- 1 lžička bazalky
- 2 vejce
- 5 lžic strouhanky
- 50 g strouhaného Eidamu (Edam)
- špetka soli

Kategorie

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