

Plněná cuketa v sekané



Obtížnost: 

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 12

2141 kalorií , 0 g cukrů , 141 g tuků , 100 g bílkovin

Autor: kamsilka

Odkaz: <https://srecepty.cz/plnena-cuketa-v-sekane>

Příprava

Neoloupanou cuketu vydlabeme dlouhou lžičkou. Na oleji osmažíme nakrájený salám a smícháme jej s na proužky nakrájenými paprikami, sýrem a částí vydlabané dužiny. Cuketu touto směsí naplníme. K mletému masu přidáme vodou namočenou housku, na másle osmaženou cibuli, citronovou šťávu i kůru, majoránku, česnek, pepř, sůl, vejce a na kostičky nakrájenou slaninu. Podle potřeby zahustíme strouhankou a dobře propracujeme. V mletém masě obalíme plněnou cuketu. Šišku potřeme bílkem a upečeme v troubě.



Tip k receptu

Osolíme-li mleté maso den předem, drží lépe pohromadě.

Ingredience

- ✓ 1 cuketa
- ✓ 500 g mletého masa
- ✓ 10 dkg měkkého salámu v celku
- ✓ 10 dkg nastrohaného Ementalu
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 houska
- ✓ citronová kůra
- ✓ citronová šťáva
- ✓ strouhanka
- ✓ česnek
- ✓ majoránka
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ rostlinný olej
- ✓ 2 papriky
- ✓ 50 g slaniny v celku
- ✓ máslo
- ✓ 1 bílek

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně náročnější,

Maso, Něco extra, Hlavní chod, Párty
občerstvení