

# Plněná zapečená cuketa Rox



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 55min , Porce: 4

**5441** kalorií , **200 g** cukrů , **97 g** tuků , **106 g** bílkovin

**Autor:** Roxana

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/plnena-zapecena-cuketa-rox>

## Příprava

Cibuli osmažíme dozlatova na sádle, přidáme mleté maso, pepř, lisovaný či jemně pokrájený česnek, a vejce, dle potřeby zahustíme Solamylem. Mladé cukety neloupeme, vydlabeme jádra, mírně osolíme, naplníme přichystanou směsí a zakapeme kečupem. Poté cukety vložíme do zapékací misky či pekáčku a pečeme při 180-200° přibližně 20 minut.

### ▣ Tip k receptu

Nejlepší přílohou jsou šťouchané brambory s čerstvými bylinkami (tymián, bazalka či jarní cibulka).

## Ingredience

- 50 dkg mletého vepřového masa
- 2-3 vejce
- špetka mletého barevného pepře
- špetka soli
- 6 stroužků česneku
- troška Solamylu
- 1-2 cibule
- 2 cukety
- troška kečupu (jemného či ostrého)

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Jídlo na každý den, Hlavní chod

