

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

Nejllepší 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

