

# Řecké pikantní lodičky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 55min , Porce: 6

**2066** kalorií , **7 g** cukrů , **163 g** tuků , **135 g** bílkovin

**Autor:** LUSYLIE

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/recke-pikantni-lodicky>

## Příprava

Mletá masa smícháme se strouhaným sýrem, přidáme kousek chilli papričky, sušenou petrželovou nať, okořeníme a osolíme. Dobře promícháme. Cukety omyjeme, rozkrojíme na lodičky a vydlabeme. Osolíme a pomažeme kečupem. Plníme masovou směsí a nahoru přidáme na plátky nakrájeného česneku. Cibuli a papriky očistíme a nakrájíme. Vložíme do hrnce společně s lodičkami a přiklopíme víko. Podlijeme vodou a přidáme máslo. Dusíme 20 minut. Poté odklopíme a pečeme 20 minut.

## Ingredience

- 400 g vepřového mletého masa
- 200 g hovězího mletého masa
- 100 g strouhaného sýru
- 2 lžičky koření Gyros
- 1 lžička Steak koření
- kousek chilli papričky
- špetka mořské soli
- špetka citronového pepře
- 1 lžíce sušené petrželové natě
- 3 cukety
- 2 lžíce kečupu
- 3 stroužky česneku
- 2 papriky (kapie)
- 2 cibule
- 50 g másla
- 1 hrnek vody

## Kategorie

Obyčejný den, Řecká, Maso, Něco extra

