

# Rychlá buchta s cuketou



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 40min , Porce: 8

**1514** kalorií , **7 g** cukrů , **44 g** tuků , **46 g** bílkovin

**Autor:** Jana Smidži

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/rychla-buchta-s-cuketou>

## Příprava

Oloupanou a semínek zbavenou cuketu nastrouháme najemno. Vejce a cukr v míse našleháme, přidáme olej a vymačkanou cuketu. Zamícháme a necháme 5 minut odstát. Pak přidáme polohrubou mouku s práškem do pečiva. Směs smícháme a nalijeme na plech vyložený pečícím papírem. Vložíme do trouby vyhřáté na 170 stupňů a 20 minut pečeme. Vytáhneme a necháme vychladit. Poté potřeme borůvkovou marmeládou a posypeme strouhaným kokosem.

### ▣ Tip k receptu

Marmeládu můžete samozřejmě použít dle vaší libosti.



## Ingredience

- 35 dkg cukety
- 2 vejce
- 25 dkg cukru krupice
- 2 polévkové lžíce rostlinného oleje
- 30 dkg polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva
- borůvková marmeláda
- strouhaný kokos

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně nenáročná, Rychlovka, Moučník