

Zapečená cuketa



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

786 kalorií , 1 g cukrů , 64 g tuků , 39 g bílkovin

Autor: sylver

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

Příprava

1. vrstva Dno pečící misky (plechu) potřeme olejem a poklademe plátky ang. slaniny. Cuketu nakrájíme na 1 cm silné plátky a rozložíme po celém dně. Posolíme a posypeme chilli kořením. 2. vrstva: Nakrájíme cibuli, česnek a vajíčka (uvařená natvrdo) a rozsypeme stejnoměrně po cuketě. Poklademe plátky uzeného. 3.vrstva: Vše zasypeme 2 cm vrstvou uvařených těstovin (na druhu nezáleží). Osolíme a posypeme chilli. 4.vrstva: Stejně jako 2. vrstva. 5.vrstva: Vše zakryjeme nakrájenou cuketou, okořeníme a dáme zapéct. Zapékáme 30-40 minut. Vyndáme z trouby, poklademe 1/2 cm plátky hermelínu a dáme do trouby, aby se roztekl.



Tip k receptu

Podáváme se zeleninovým salátem.

Ingredience

- ✓ 1 větší cuketa
- ✓ 4 slepičí vajíčka
- ✓ 10 dkg anglické slaniny
- ✓ 30 dkg uzeného masa
- ✓ 2 cibule
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 1/2 balení těstovin
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka chilli koření
- ✓ 1 hermelín

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Rodina, Hlavní chod

