

Cuketovo-kedlubnové komínky II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí roštěná 4 plátek
- Olivový olej 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Velká kedlubna 1 ks
- Větší cuketa 1 ks
- Masový či zeleninový vývar 250 ml
- Mozzarella 4 plátek
- Koriandr 4 snítka
- Pepř černý hrubě drcený 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky roštěné zprudka opečte na oleji, asi 3-4 minuty z každé strany. Vyjměte je z pánve, osolte a opepřete, rozpulte a udrzte v teple. Do zapékačí misky vyskládejte komínky: začněte masem, na něj dejte plátek kedlubny, mírně osolte, potom plátek cukety, opět osolte a pokračujte ještě jednou stejně. Podlijte zeleninovým nebo masovým vývarem a vložte do trouby předehřáté na 180°C na 20-25 minut, dokud nebudou kedlubny měkké. Nakonec těsně před vyjmutím z trouby pokladte komínky plátky mozzarellы a nechte ještě chvilku zapéct. Před podáváním ozdobte každý komínek snítkou koriandru.