

Cuketa se sýrem a slaninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cuketa 1 ks
- slanina anglická 200 g
- sýr eidam 200 g
- rajčata 200 g
- smetana 220 ml
- česnek 2 stroužek
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cuketu opláchneme, pokud je mladá, nemusíme ji ani loupat, abychom nepřišli o cenné minerály a vitaminy obsažené ve slupce. Nakrájíme ji na plátky, stejně jako rajčata. Anglickou slaninu nařežeme na tenké proužky. Tvrdý sýr nastroháme nahrubo.

V misce smícháme smetanu s utřeným česnekem a se špetkou soli. Zapékací misku vyložíme nakrájenou zeleninou a slaninou. Směs zasypeme strouhaným sýrem a dáme zapéct zhruba na 30 minut do středně vyhřáté trouby.

Po chvilce pečení zalijeme zeleninu smetanovou zálivkou a dopečeme. Tuto výbornou zeleninovou pochoutku podáváme samotnou nebo s opečenou vekou potřenou bylinkovým máslem.