

# Cuketový nákyp

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Velké cibule 2 ks
- Hrubá mouka 200 g
- Olej 6 lžíce
- Prášek do pečiva 1 ks
- Vejce, žloutky a bílky zvlášť 4 ks
- Nastrouhaný tvrdý sýr 150 g
- Máslo 1 ks
- Strouhanka 1 ks

- Cuketa 3 ks
- Slaninu nakrájenou na kostičky 300 g
- Sůl 1 ks
- Pepř 1 ks

**Doba přípravy:** 80 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Cuketu si nastrouháme na hrubém struhadle. Ponecháme i dužinu, i když je už pórovité umělé. Pokud máme pocit, že se nám vyloučilo hodně vody, alespoň část slijeme. Formu nebo pekáč o rozměrech 20x30 cm vymažeme a posypeme strouhankou. Do velké mísy dáme nastrouhanou cuketu, cibuli, slaninu, sýr, mouku, olej, prášek do pečiva, žloutky, sůl a pepř. Vše dobře promícháme. Zvlášť ušleháme bílky a zlehka je vmícháme do směsi. Směs vylijeme do pekáče a uhladíme. Pečeme asi hodinu na 180 stupních (horkovzdušná na 160 stupňů).