

Cuketa s masovou nádivkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Menší cuketa 4 ks
- Mleté hovězí maso 500 g
- Sádlo 2 lžíce
- Vejce 1 ks
- Cibule 1 ks
- Sýr Jádel 6 plátek
- Nasekaný medvědí česnek 2 lžíce
- Provensálské bylinky 1 lžíce
- Mletá sladká paprika 1 lžíce
- Sůl 2 špetka
- Pepř 2 špetka
- Hlávkový salát 0.5 ks
- Červená kapie na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cukety omyjeme, loupat je nemusíme. Podélně je překrojíme a vydlabeme dužinu. Takto připravené cuketové lodičky dáme na plech vyložený pečícím papírem.

Na pánvi rozpálíme sádlo a lehce osmahneme na kostičky nakrájenou cibuli. Přidáme mleté maso, rozšlehané vejce, 1 lžici nasekaného medvědího česneku, provensálské bylinky, papriku, sůl a pepř a dusíme, dokud maso není hotové.

Hotovou směsí naplníme vydlabané cukety, upěchujeme je a dáme zapéct do trouby. Pečeme asi 30 minut při 150°C. Asi 10 minut před koncem pečení poklademe na masovou směs kousky sýra, který se v troubě pěkně rozpeče. Podáváme na talíři vyloženém salátem a cuketu ještě ozdobíme zbylým posekaným čerstvým medvědím česnekem a kapií.