

Řecký cuketový nákyp

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Cuketa 3 ks
- Lilek 1 ks
- Cibule 3 ks
- Olivový olej 6 lžíce
- Vejce 5 ks
- Smetana ke šlehání 1 ks
- Balsamický ocet 3 lžíce
- Strouhaný parmazán 100 g
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Pepeř dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu opláchneme, cibuli oloupeme. Cukety nakrájíme i se slupkou na kolečka, lilek na kostičky a cibuli na malé kousky. Zeleninu postupně osmahneme na oleji a vložíme ji do větší mísy.

Do jiné mísy rozklepneme vejce, přidáme smetanu, balsamický ocet a najemno nastrouhaný parmazán. Směs důkladně prošleháme metličkou a vmícháme k připravené zelenině. Podle chuti

osolíme, opepříme a promícháme.

Směs nalijeme do tukem vymazaného a moukou vysypaného pekáčku a uhladíme ji. Vložíme do trouby předehřáté na 180°C a zapékáme asi 30 minut při 180°C.