

Nadívané cukety

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- cuketa 1 ks
- slanina anglická 150 g
- omáčka sojová 1 ks
- niva 150 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Omytou cuketu po délce rozřízneme, lžičkou vydlabeme dužinu a pak ji pokapeme sójovou omáčkou. Anglickou slaninu nakrájíme na malé kostičky a vložíme je do cukety. Na hrubším struhadle nastrouháme nivu a navršíme ji nahoru na slaninu. Pekáček nebo zapékací mísu vymastíme, aby se cuketa nepřipekla, vložíme ji dovnitř a dáme zapékat do trouby nebo pod gril. Stačí malou chvíli, než se niva rozteče a zezlátne.