

Cuketa po řecku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- střední cuketa 2 ks
- rajčata 5 ks
- cibule 2 ks
- sýr Ementál 300 g
- olivy 1 plechovka
- koření Gyros 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Řecko

Počet porcí: 4

Postup:

Cukety, rajčata i cibuli nakrájíme na kolečka, olivy rozkrojíme na půl. Do zapékací mísy na sebe střídavě vrstvíme řadu cuket, rajčat, cibule a sýra, každou řadu jemně osolíme, opepříme a posypeme kořením Gyros.

Nakonec celé posypeme nakrájenými olivami a posypeme sýrem. Dáme péct do trouby, dokud cuketa nezměkne.