

Koláč s cuketou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- špagety 1 balení
- olej olivový 3 lžíce
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- rajčata 3 ks
- cuketa 200 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- vejce 2 ks
- sýr strouhaný 50 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Špagety uvaříme v osolené vodě doměkka (na skus). Scedíme je a pokapeme olivovým olejem. Neměly by být převařené, obtížněji se s nimi pak manipuluje.

Cibuli oloupeme a nadrobno nakrájíme. Pak ji dozlatova orestujeme na rozpáleném oleji. Přidáme utřený česnek.

Rajčata a cuketu nakrájíme na stejně velké kostičky, které přidáme k cibuli a česneku, vše dochutíme solí a pepřem a asi 3 minuty ještě smažíme.

Zeleninovou směs zlehka přimícháme do připravených špaget. Vzniklou hmotu vyskládáme do

vymazané dortové formy. Špagetová hnízda vyrobíme pomocí naběračky.

Koláč pečeme v předem vyhřáté troubě na 200 °C.

Po 10 minutách ho zalijeme rozšlehanými vejci. Pečeme ještě dalších asi deset minut, dokud vejce neztuhnou. Chvilku před koncem ještě posypeme povrch koláče nastrouhaným sýrem.

Před podáváním na talíři ozdobíme snítkou čerstvé petrželky.