

Cuketa plněná mletým masem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cuketa 1 ks
- mleté maso neochucené 500 g
- paprika 3 ks
- rajčata 3 ks
- rajský protlak 1 ks
- kečup 5 lžíce
- pepř, sůl, chilli, vegeta 1 lžička
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Řecko

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupeme a nakrájíme si cibulku na malé kousky, osmahneme na oleji do růžova, přidáme mleté maso a necháme do hněda osmahnout. Opepříme, osolíme, přidáme chilli a nakonec vegetu. Přidáme rajský protlak a pár lžic kečupu, necháme chvíli podusit a mezitím si nakrájíme rajčata a papriky. Přidáme na pánev podlejeme trochu vodou a necháme 10 minut dusit, občas promícháme. Cuketu si oloupeme nakrájíme a rozkrojíme na půl, každou půlku rozkrojíme ještě podél na půl. Lžicí vyloupeme prostředky. (Já polovinu z toho nakrájím a přidám ještě k masu, komu vadí jádérka nemusí přidávat.) Půlky dáme do zapékací misky a cukety naplníme masem, když zbyde můžeme maso poklást okolo. Navrh nastrouháme sýr.

Dáme do trouby vyhřáté na 180 °C na cca 45 minut. Půl hodiny děláme pod poklicí a pak na

posledních 10-15 minut odklopíme. Podáváme s brambory.