

Cuketová roláda s masovou náplní

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cuketa 400 g
- sýr eidam 30 % 150 g
- vejce 1 ks
- hladká mouka 1 hrnek
- mleté vepřové maso 500 g
- sůl, pepř 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cuketu oloupeme a nastrouháme nahrubo. Sýr nastrouháme najemno a 2/3 přidáme k cuketě. Do směsi nasypeme mouku, opepříme, osolíme a přidáme celé vejce. Směs rozetřeme na pečícím papírem vyložený plech na cca 0,5 cm silnou vrstvu. Dáme zapéct do trouby předehřáté na 200 °C přibližně na 30 minut.

Mleté maso osolíme, opepříme a smícháme se zbývajícím nastrouhaným sýrem a rozetřeme na cuketovou placku. Opatrně stočíme pomocí pečícího papíru do rolády a pečeme dalších 45 minut. Podáváme s brambory či bramborovou kaší.