

Plněná cuketa

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cuketa 1 ks
- maso vepřové mleté 500 g
- rajčata 3 ks
- sýr 150 g
- cibule 1 ks
- olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cuketu očistíme, vydlabeme dužinu a položíme ji na vymazaný a trochou vody podlitý pekáč. Na oleji zpěníme kolečka jarní cibulky, přidáme maso, osolíme ho, opeříme a orestujeme.

Masovou směsí naplníme cuketu, poklademe plátky rajčat a posypeme strouhaným sýrem. Pečeme ve vyhřáté troubě asi 40-50 minut, až je cuketa měkká.