

Cuketa plněná

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Cuketa 1 ks
- Vepřové maso 250 g
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Cibule 1 ks
- Čubrica 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mleté maso rozmícháme se všemi ingrediencemi. Cuketu podélně v jedné třetině nakrojíme a vydlabeme vnitřek. Cuketu naplníme masovou směsí, dáme na pekáč, pokapeme olejem (rostlinným), a trochu podlejeme vodou. V troubě zapékáme 30-45 minut.