

Cuketový nákyp s drůbeží šunkou a sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

- Cuketa 500 g
- Tvrdý sýr 150 g
- Vejce 4 ks
- Uzená krůtí šunka 150 g
- Olej 3 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Hladká mouka 200 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Majoránka 1 ks
- Sůl 1 ks
- strouhanka 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Albánie

Postup:

Omytou, oloupanou cuketu nastrouháme, osolíme a necháme stát 10min. Poté slejeme přebytečnou vodu. Cibuli a šunku nakrájíme na kostičky, sýr nastrouháme, česnek prolisujeme a vše smícháme. Přidáme žloutky a zahustíme moukou smíchanou s práškem do pečiva. Všleháme tuhý sníh z bílků, lehce vmícháme. Dochutíme majoránkou a osolíme. Hmotu rozetřeme do tukem vymazaného a strouhankou vysypaného pekáče, vložíme do předehřáté trouby a pečeme dorůžova při 190°C asi 30min.