

Cuketa zapečená se sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Vejce 3 ks
- Česnek 6 stroužek
- Strouhaná cuketa 1 kg
- Sýr Eidam 400 g
- Mléko 1 dl
- Strouhanka 1 hrnek
- Majoránka 2 lžíce
- Pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Barbados

Počet porcí: 3

Postup:

Cuketu nahrubo nastrouháme - pokud máme již větší cuketu, vyndáme z ní pecky. Osolíme, opepříme a přidáme též nahrubo nastrouhaný sýr a majoránku. Česnek projedeme lisem. Necháme chvíli stát. Cuketa pustí šťávu. Přidáme strouhanku - množství strouhanky závisí na množství puštěné cuketové šťávy. Strouhanku dáváme proto, aby nasála právě tu šťávu. Přidáme vejce a trochu mléka pro zjemnění, důkladně promícháme. Pečeme na pečicím papíře zhruba na 180°C, dozlatova. Zdali je cuketa hotová, zjistíme špejlí. Podáváme nejlépe s novými brambory. Je to moc dobré!:)