

Cuketová nádivka

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 2 ks
- sýr 200 g
- uzenina (uzené maso) 1 ks
- sůl 1 ks
- cibule 2 ks
- cuketa (větší) 1 ks
- majoránka 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cuketu loupeme, rozkrojíme a semena vydlabeme. Čistou dužinu nastrouháme nahrubo. Osolíme ji a necháme odležet, aby pustila přebytečnou vodu.

Zatím si oloupeme cibule a nasekáme je najemno. Sýr nastrouháme a uzeninu nakrájíme na kostičky.

Z uležené cukety vymačkáme přebytečnou vodu a smícháme ji s cibulí, sýrem a uzeninou. Vmícháme vejce a cuketovou nádivku podle chuti okořeníme. Nakonec cuketovou nádivku zahustíme strouhankou. V podstatě připravíme normální nádivku, jen housku v mléce nahradíme cuketou a sýrem.

Cuketovou nádivku pečeme v menší vrstvě, aby se odpařila voda.