

Cuketa zapečená se šunkou

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- smetana ke šlehání 150 ml
- vepřová šunka 100 g
- vejce 5 ks
- tvrdý sýr 150 g
- středně velká cuketa 1 ks
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky. Cuketu omyjeme a nakrájíme na malé kousky. Tvrdý sýr nastrouháme na hrubém struhadle. Šunku nakrájíme na jemné proužky.

Na velmi malém množství oleje necháme zesklivatět cibulku. Potom přidáme cuketu, nakrájenou šunku a směs několik minut restujeme. Vejce rozšleháme se smetanou, osolíme, opepříme a vmícháme nastrouhaný sýr.

Do malých zapékacích misek rozdělíme orestovanou směs, zalijeme ji rozšlehanými vejci se smetanou a sýrem. Misky vložíme do trouby předtopené na 200 °C a zapékáme přibližně 25 - 30 minut.

Zapečenou cuketu se šunkou a sýrem podáváme teplou v miskách. Vhodným doplňkem jsou zeleninové saláty a pečivo