

Cuketa plněná paprikou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cuketa 1 ks
- mleté hovězí maso 250 g
- žlutá paprika 1 ks
- olej 1 ks
- rozmarýn 1 ks
- červená paprika 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- mozzarella 100 g
- zelená paprika 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Větší cuketu nebo menší cukety podélně rozpůlíme a vydlabeme dužinu. Nasekáme ji najemno. Barevné papriky očistíme a nasekáme nadrobno.

V pánvi rozežřejeme olej, dáme maso a osmahneme je. Přidáme dužinu cukety a papriky. Směs krátce podusíme a ochutíme rozmarýnem, solí a pepřem.

Masovou směsí naplníme cukety a poklademe kousky mozzarely. Cukety zabalíme do alobalu a

pečeme asi 20 minut.

Cukety plněné paprikou a masem podáváme přímo v alobalu. Ten jen nařízname.