

Pečené cukety

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Bazalka 1 snítka
- Česnek 1 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Sladká paprika mletá 1 špetka
- Cibule 1 ks
- Ementál 100 g
- Cuketa 2 ks
- Olivový olej 3 lžíce
- Rajčata loupaná 850 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky, česnek oloupeme a nakrájíme na plátky. V hrnci zahřejeme lžíci olivového oleje a pudusíme na něm cibuli a česnek.

Rajčata necháme okapat, nakrájíme a přidáme do hrnce k česneku a cibuli. Ochutíme solí, pepřem a paprikou. Cukety očistíme, omyjeme a nakrájíme na plátky.

Cukety opečeme na dvou lžících oleje dozlatova.

Do zapékací mísy vložíme rajčata, na ně plátky opečené cukety a zasypeme sýrem.

Zapékací mísu vložíme pod gril a pečeme tak dlouho, dokud sýr nebude roztečený. Ozdobíme

bazalkou.