

Sekaná z cukety

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Cuketa 500 g
- Mrkev 1 ks
- Sýr - strouhaný 100 g
- Salám - gothaj 100 g
- Cibule 1 ks
- Sůl 2 lžička
- Pepř 2 lžička
- Česnek 3 stroužek
- Majoránka 1 lžička
- Kmín 1 lžička
- Vejce 2 ks
- Krupice 150 g
- Olej 2 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cuketu, mrkev a sýr nastrouháme na hrubo a dáme do mísy. Přidáme salám na kostičky a na jemno cibuli. Promícháme, okořeníme. Přidáme žloutky a krupici. Z bílků ušleháme sníh a opatrně vmícháme do těsta. Vymažeme pekáč a vysypeme strouhankou. Utvoříme šišku a pečeme při 180 stupních, 60 minut.

