

Vegetariánské ražničí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Cuketa 2 ks
- Žampiony 5 ks
- Paprika 1 ks
- Cibule 2 ks
- Balkánský sýr 200 g
- Sůl 1 špetka
- Koření gyros 2 špetka
- Olivový olej 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Cuketu nakrájíme na kolečka, dáme do mísy, přidáme hlavičky žampionů a na kostky pokrájený sýr, pokropíme olejem, posypeme kořením a promícháme. Papriku a cibuli nakrájíme na kousky a všechno střídavě napichujeme na jehly nebo špejle. Naskládáme na plech vytřený olejem a vložíme do vyhřáté trouby. Upečeme doměkka asi 30 minut.