

Cukety s hovězím a rajčaty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Středně velké cukety 4 ks
- Mleté hovězí maso 400 g
- Rajčata 4 ks
- Sterilované bílé fazole 100 g
- Toastový chleba 2 plátek
- Cibule 1 ks
- Rajský protlak 2 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Olivový olej 1 ks
- Oregano 2 špetka
- Mletý pepř, sůl -dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cukety podélně rozkrojíme a vydlabeme z nich lžící měkkou dužinu se semínky. Vydlabané půlky cuket osolíme, opeříme, pokapeme olejem a necháme v chladu odpočinout. Chléb namočíme v trošce studené vody, necháme ho nabobtnat, vyždímáme a přidáme k mletému masu. Oloupanou cibuli a česnek nasekáme nadrobno, osmažíme na trošce oleje a také přidáme k masu. Rajčata omyjeme a nakrájíme na 16 koleček. Zbytek rajčat nakrájíme na kostičky a přidáme spolu se scezenými fazolemi a protlakem k masové směsi. Osolíme ji, opeříme, ochutíme oreganem a

naplníme ji vydlabané půlky cuket. Na každou půlku položíme 2 plátky rajčete, pokapeme je olivovým olejem, vložíme do trouby vyhřáté na 170°C a pečeme asi 30 minut. Jarní cibulky očistíme, nakrájíme na kousky asi 10 cm dlouhé, orestujeme na oleji, osolíme, opepříme, rozdělíme je na upečené cukety ihned podáváme.