

Plnená tekvica

Potrebuje

- - 1 mladá podlhovastá tekvica
- - 3 rohlíky
- - 3 vajíčka
- - 1 Karička v črievku
- - 15 dkg šunky alebo údené varené mäso
- - soľ, korenie

Postup

Zapneme rúru na 180 stupňov. Rohlíky namočíme do vody cca na 10 minút, potom z nich poriadne vytlačíme vodu. V miske zmiešame rohlíky, pokrúpanú šunku /údené mäso/, vajíčka, syr a pridáme soľ, mleté čierne korenie. Z tekvice odkrojíme vrchnú časť /cca 1/3/ po dĺžke, lyžicou vyberieme vnútro, ktoré môžeme použiť na prípravu polievky. Tekvicu naplníme vzniknutou masou, zakryjeme odrezanou časťou tekvice , zakryjeme alobalom a pečieme cca 40 minút.

Tento recept nám posielala: Alžbeta z Tomášova
náročnosť: nízka
čas: 50
porcie: 6
bezlepkový recept: Áno