

Štavnatá plnená cuketa

Potrebuje

- - 1 väčšia cuketa
- - 100 g syra Karička
- - 3 cherry paradajky
- - 2 vajcia
- - petržlenová vňať
- - Tvrdý syr

Postup

Cuketu umyjeme a pozdĺžne rozkrojíme na dve polovice. Polievkovou lyžicou vydlabeme stred. Vybranú striedku si dáme bokom, budeme ju potrebovať. Vydlabané cukety uložíme jamkou hore na plech a potrieme olivovým olejom. Pripravíme si plnku. V miske zmiešame všetky nasledovné ingrediencie: nadrobno nasekanú striedku z cukety, najemno nasekanú petržlenovú vňať, Karičku a rozšľahané vajíčka. Plnkou zaplníme jamky v cuketách. Vložíme do vyhriatej rúry a pečieme 20 minút pri 180 stupňoch. Na záver posypeme nadrobno posekanými cherry paradjkami a postrúhaným syrom. Zagrilujeme do zlata. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielala: Lenka z Bratislavy
náročnosť: nízka
čas: 25 minút
porcie: 2