

# Cuketový koláč

## Potrebuje

- - 40 dkg nastrúhaná cuketa
- - 4 ks vajíčka
- - 1 dcl olej
- - vegeta
- - mleté čierne korenie
- - 15 dkg Karička tehla (strúhaná)
- - 20 dkg polohrubá múka
- - 1 čl kypriaci prášok
- - 4 - 6 strúčikov cesnaku

## Postup

Cuketu pomiešame s Karička tehlou, pridáme vajíčka, olej, vegetu, soľ, mleté čierne korenie a pretlačený cesnak. V múke rozmiešame kypriaci prášok a pridáme k cuketovej hmote a zmiešame všetko do kopy a vylejeme na vymastený múkou vysypaný plech. Pečieme pri 180°C 60 minút.

---

Tento recept nám posielal: Michal z Pohronského Ruskova

náročnosť: nízka

čas: 90 minút

porcie: 10