

Cuketový chlebík na výlety

Potrebuje

- - 300 g nastrúhaná cuketa
- - 4 vajcia
- - 150 g syr Karička tehla
- - 80 ml olej
- - 2 ČL vegeta BIO
- - 150 g polohrubá múka
- - 1 ks prášok do pečiva
- - 6 strúčikov cesnaku
- - petržlenová vňať
- - soľ podľa chuti

Postup

Cuketu nastrúhame na jemno, pridáme nahrubo nastrúhaný syr a všetky ostatné suroviny. Mladú cuketu nastrúhame celú, staršiu ošúpeme a vyberieme stred. Veľký plech vymastíme a vysypeme múkou, vylejeme naň cesto a upečieme vo vyhriatej rúre pri 180 stupňoch asi 35 minút. Nakrájame na štvorčeky a na výlet ako stvorené.

Tento recept nám posielala: Dominika z Červeníka

náročnosť: stredná

čas: 50 minút

porcie: 20