

Cuketové lodičky

Potrebuje

- - 3 ks cukety
- - 3x tuniak v olivovom oleji
- - soľ
- - tymián
- - bazalka
- - čierne korenie
- - 1PL citrónovej šťavy
- - 50 g nastrúhaného syra

Postup

Cuketu prerežeme napoly a vydlabeme. Dužinu zmiešame spolu s tromi konzervami tuniaka (najlepšie s olivovým olejom), ale môžu byť aj iné. Dochutíme čiernym korením, soľou, tymiánom a bazalkou. Vydlabané cukety naplníme zmesou, ktorá nám vznikla zmiešaním dužiny, soli a korenín a posypeme nastrúhaným syrom. Následne uložíme na plech s papierom na pečenie a pečieme približne 20-25 minút na 185 stupňoch. Po vybratí môžeme ešte pokvapkať šťavou z citróna a podávať. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Lucia z Košíc

náročnosť: nízka

čas: 35 minút

porcie: 2 porcie

bezlepkový recept: Áno