

Zapečené cukety s batátmi

Potrebuje

- - tri malé cukety
- - veľkú cibuľu
- - 8 ks šampiňónov
- - 150 g Karička tehly
- - soľ
- - korenie
- - olivový olej
- - dva batáty

Postup

Cukety si umyjeme rozpolíme a malou lyžičkou si vydlabeme hrantík. Poukladáme na plech a dáme do rozohriatej rúry na 180 stupňov asi na 5 až 7 minút. Medzitým si na oleji speníme na drobno nakrájanú cibuľku, pridáme na drobno nakrájané šampiňóny a aj na kocky nakrájané striedky s cukety, osolíme, okoreníme a necháme dusiť, kým nie je všetko polohotové.

Pridáme štvrtku z nastrúhaného syra, premiešame a touto zmesou naplníme každú cuketku. A šup naspäť do rúry asi na 15 až 20 minút, ale radšej to treba sledovať. Na záver vytiahneme, posypeme syrom a dáme zapieť

Zemiaky si ošúpeme, nakrájame buď na plátky alebo na polmesiačky, poukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie, osolíme, pokvapkáme olivovým olejom a dáme piecť. Na koniec môžeme tiež posypať strúhanou Karička tehlou. Keď sú zemiačky hotové, vytiahneme, necháme vychladnúť a môžeme servírovať .

Tento recept nám posielal: Michaela z Bojne

náročnosť: stredná

čas: 50 minút

porcie: 6