

Zapekana cuketa s Karičkou

Potrebuje

- - 1 cuketa
- - 1 zväzok cibulky s vňaťou
- - 1 100 g črievko Karička
- - 2 PL bazalky
- - 1 strúčik cesnaku
- - soľ
- - olej na vymastenie
- - 180 ml smotana na šľahanie

Postup

Cuketu umyjeme a nakrájame na kolieska. Poukladáme ich do vymasteného pekáča a pridáme nakrájanú cibulku. Posekanú vňať cibulky odložíme na dekoráciu. Smotanu na šľahanie vymiešame so syrom, pridáme cca 1/2 kávovej lyžičky soli a 2 PL bazalky. Zmesou zalejeme cuketu a dáme pri 200°C na 30 minút zapiecť. Podávame s varenými zemiakmi. Zdobíme posekanou vňaťou z cibulky. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Renata z Hurbanova

náročnosť: nízka

čas: 40 minút

porcie: 3