

Zapekaná cuketa s nivou a Karičkou

Potrebuje

- - 2 ks cuketa
- - 200 dk syru niva
- - 2 kusy črievka
Karičky - klasické
balenie
- - Soľ, korenie
- - Zemiaky

Postup

Cuketu umyjeme, nakrájame na asi 1 cm hrubé plátky, ktoré okoreníme a osolíme z oboch strán. Poukladáme na plech a každý platok potrieme Karičkou a posypeme nastrúhanou nivou. Pečieme asi 30 minút spolu so zemiakmi, ktoré nakrájame na taktiež plátky – chipsy asi 0,5 cm šírky.
A zdravé jedlo je na svete

Tento recept nám posielala: Mária z Bratislavy
náročnosť: nízka
čas: 1 hodina
porcie: 4
bezlepkový recept: Áno