

ZAPEČENÉ PLNĚNÉ CUKETY

IVANA KRÁLOVÁ PRO GRAN MORAVIA



© Ivana Králová pro Gran Moravia

Mladé cukety naplněné sýry ricottou a Verenou se snadnou přípravou a skvělou chutí.

Příprava:

Cukety omyjeme a podélně rozkrojíme. Vnitřek cuket vydlabeme a nakrájíme na malé kousky. Vydlabané cukety trochu posolíme a necháme tzv. vyplakat. V misce rozděláme ricottu s nakrájenou dužinou, přidáme pepř, černou sůl a na malé kostky nakrájený sýr Verena. Touto směsí naplníme cukety, dáme zapéct přibližně 20–30 minut při teplotě 180 °C. Jako přílohu podáváme brambor pečený v troubě, ochucený tymiánem a mexickým kořením na brambory.

Suroviny

4 mladé cukety
300 g ricotty
50g sýru Verena

barevný pepř
černá sůl



PŘEDKRMY



ZELENINA



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST