

Druhé chody

Zelenina

20 minut Příprava

60 minut Vaření

Nízká Obtížnost



© Cucinare con amore

SUROVINY

- 2 kulaté cukety
- 200 g mletého hovězího masa
- olivový olej
- 1 červená cibule nakrájená na drobno
- 1 stroužek česneku
- cca 10 ks sušených rajčat
- 1 konzerva krájených rajčat
- strouhaný sýr Gran Moravia
- 80 ml červeného vína
- čerstvá bazalka
- sušené oregáno
- pepř
- sůl

Recept na cukety plněné mletým masem, rajčaty a sýrem, na který můžete použít jakýkoliv druh cukety.

Příprava:

Cukety vydlabejte a vnitřek nakrájejte na malé kousky. Na lžici olivového oleje dozlatova opečte cibuli, přidejte sušená rajčata a vše nechte maličko změkhnout, poté na minutu přidejte česnek. Nyní přijde na řadu mleté maso, které osolte a opepřete, přidejte nakrájený vnitřek cuket a opečte pár minut do zhnědnutí. Zalijte konzervou rajčat a červeným vínem, přiklopte pokličkou a za občasného míchání duste než vznikne hustší omáčka. Mezitím přehřejte troubu na 190°C a dejte na cca 20-30 minut péct vydlabané cukety lehce zakápnuté olivovým olejem, opepřené a osolené. Cukety tak změkhnou a vnitřek bude mnohem lepší. Hotovou masovou směs ochutíte bylinkami, solí a pepřem, vmíchejte velkou hrst nastrouhaného sýra. Vše naplňte do cuket a dejte zapéct do trouby na 15 minut. Poté zapněte na program gril, cukety navrch posypte opět strouhaným sýrem a pečte dozlatova. Podávejte buď samotné nebo rozkrojené na polovinu s pečivem, pak bude porce pro 4 osoby.