

Zapečená cuketa s mletým masem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na rozehřátém olivovém oleji restujeme nadrobno nasekanou cibulku a plátky česneku. Přidáme mleté maso a opečeme jej dohněda. Zalijeme rajčatovým pyré, přidáme bujón, olivy nakrájené na kolečka, překrájené fazolky a vše povaříme cca 5 minut na mírném ohni. Odstavíme z plotny a vmícháme nasekanou čerstvou bazalku. Cuketu rozpůlíme, dle uvážení vydlabeme a vložíme do zapékací misky. Vydlabanou cuketu naplníme masovou směsí, osolíme, posypeme nastrouhaným sýrem a vložíme do předem vyhřáté trouby na 160°C. Pečeme cca 15 minut.

Ingredience

- **Cibule volná** - 60 g
- **Cuketa** - 600 g
- **Česnek** - 20 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Bazalka čerstvá** - 4 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Rajčatové pyré 200 g** - 400 g
- **Olivy zelené** - 30 g
- **Mleté maso hovězí** - 400 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 100 g
- **Zelené fazolové lusky 1000 g** - 80 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 44 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

