Italské plněné cukety

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 50
Bez lepku

Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 160°C. Najemno nakrájíme cibuli a česnek. Dosklovata je osmažíme na oleji. Přidáme nadrobno nakrájene papriky. 4 středně velké cukety podélně rozkrojíme a vydlabeme lžící. Od kraje necháme 1 cm cukety. Vnitřek cuket nakrájíme najemno a přidáme do paprikové směsi. Vše společně restujeme, přidáme pepř, sůl a provensálské koření. Boloňskou omáčku smícháme s paprikovou směsí. Směsí naplníme cukety a dáme na 30 minut do trouby. Jogurt smícháme s nasekanými lístky bazalky a ochutíme solí a pepřem. Lilek na talíři pokapeme olejem a servirujeme s jogurtem a bazalkou. Bageta jako příloha.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Cuketa** - 160 g
- **Paprika červená** - 50 g
- **Paprika zelená** - 50 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl** - 6 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Jihočeský jogurt bílý min. 25% 200 g** - 400 g
- **Pitná voda nesycená** - 400 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 6 g
- **Provensálské koření 15 g** - 5 g
- **INZERSDORFER - PURE BEEF Sugo Bolonese 400 g** - 400 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE