

Zapečené mleté kuřecí maso s cuketou

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 50 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cuketu omyjeme, oloupeme a nastrouháme na hrubo na struhadle, posolíme a necháme 5 minut vyplakat. Vymačkáme šťávu, kterou pustí a vylijeme. Cuketu smícháme s masem a dle potřeby přimícháme strouhanku, už nesolíme. Těsto je řidší. Do pekáčku dáme rajčata a pokrájenou papriku a přikryjeme masovou směsí. Posypeme strouhaným sýrem a zapečeme na 180°C do trouby cca na 35 minut. Příloha rýže.

Ingredience

- **Cuketa** - 150 g
- **Paprika červená** - 100 g
- **Kuřecí maso** - 1500 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 200 g
- **STROUHANKA pečivová bez lepku 350 g** - 20 g
- **Podravka rajčata pasírovaná 500 g** - 100 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 3 g

