

# Cuketové lodičky

## Potrebuje

- - 4 ks cukety
- - 50dkg kuracie prsia
- - 2 vajíčka
- - soľ, mleté čierne korenie
- - 2 črievka Karička
- - 15 dkg tvrdý syr Karička - postrúhať

## Postup

Cukety po dĺžke rozrežeme na poly, vyberieme stred, ktorý pokrájame na kocky alebo na menšie kúsky. Kuracie prsia rozrežeme na kocky a dáme na panvicu s olejom a orestujeme, pridáme kúsky cukety, osolíme, okoreníme a restujeme dovtedy, kým sa neodparí voda. Odstavíme a pridáme vajíčka a črievka Karičky, pomiešame a naplníme vydlabané cukety. Náplň rozdelíme rovnako, na vrch dáme postrúhaný syr, poukladáme na pekáč a pečieme asi 20 minút. Podávame s čerstvým zeleninovým šalátom. Dobrú chuť.

---

Tento recept nám posielala: Edita z Pohronského Ruskova

náročnosť: stredná

čas: 60minút

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno