

# Zapekané cukety

## Potrebuje

- - 2 cukety
- - 300 g mletého mäsa
- - 1 jarná cibuľka
- - 2 balenia Karička črievko 100g
- - soľ
- - korenie
- - chilli papričky
- - 100 g tvrdého syra

## Postup

Cukety pozdĺžne prekrojíme, vnútro vydlabeme lyžicou tak, aby vznikli vaničky. Osolíme ich a vymažeme Karičkou. Rúru vyhrejeme na 200 °C.

Vnútro cukiet nakrájame na drobné kúsky a zmiešame s mletým mäsom. Zmes osolíme, okoreníme a pridáme dve posekané chilli papričky. Mäso pred plnením zprudka opražíme na panvici. Tekutinu, ktorá sa uvoľní, necháme vypariť.

Vydlabané cukety naplníme opraženou zmesou.

Uložíme ich na plech vyložený papierom na pečenie, vložíme do rúry a pečieme domäkka, asi pol hodinu. Tesne pred dopečením cukety posypeme strúhaným syrom.

Dobrú chuť

---

Tento recept nám posielal:	Karička
náročnosť:	stredná
čas:	40 min
porcie:	4
bezlepkový recept:	Áno