

Plnená cuketa

Potrebuje

- - slanina 20 dkg
- - šunka 30 dkg
- - veľké cukety 2 ks
- - červená paprika, kápia 1 ks
- - mrkva 3 ks
- - cibuľa, šalotka 1 ks
- - zeler 1/4
- - stopkatý zeler 2 ks
- - sol, čierne korenie
- - vajíčka 2 ks
- - bylinky
- - kus kus 1/2 balicka
- - syr Karička 1/2 krabičky
- - tvrdý syr podľa chuti
- - mozzarella

Postup

Na panvicu dáme slaninku, ktorú necháme opieť, aby pustila masť. Pridáme na drobno nakrájanú cibuľu, upečieme do sklovita. Dáme na jemno nastrúhanú mrkvu, zeler, stopkatý zeler, papriku – kápiu. Cukety rozrežeme pozdĺžne na polovice, lyžičkou vydlabeme a vydlabaný stred pokrájame na jemno a pridáme na panvicu. Osolíme, okoreníme, pridáme bylinky a dusíme zmes do zmäknutia. Pridáme šunku a kus kus, ktorý zalejeme takým istým množstvom vody, resp vývaru. Necháme odstáť 5 minút. Zamiešame vajíčka, tavený syr Karička, a nastrúhané syry. Zmesou naplníme cukety a dáme zapieť do rúry , teplovzdušný ohrev 180 °C 10 minút, pridáme mozzarelu a dáme na ďalších 5 minút zapieť. Dobrú chuť-

Tento recept nám posielal: Patrik z Bratislavy

náročnosť: stredná

čas: 45 min

porcie: 2