



Plněná cuketa s hovězím masem

Ingredience

větší cuketa: **1 ks**
mleté hovězí maso: **250 g**
šalotka: **1 ks**
stroužky česneku: **1 ks**
mrkev: **1 ks**
mražený hrášek: **3 PL**
rozmarýn: **1 KL**
tymián: **1 KL**
rajčatové pyré: **4 PL**
tvrdý sýr (gouda, čedar,...): **150 g**
olej
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Šalotku a česnek nakrájíme nadrobno, mrkev na proužky, sýr nastrouháme, cuketu nakrájíme na špalíky. Na troše oleje necháme zpěnit šalotku, přidáme mrkev, necháme orestovat, dále přidáme česnek a za 1 minutu mleté maso, které vařečkou oddělíme. Osolíme, opepříme, ochutíme rozmarýnem a tymiánem a...

Plněná cuketa s hovězím masem - recept

Šalotku a česnek nakrájíme nadrobno, mrkev na proužky, sýr nastrouháme, cuketu nakrájíme na špalíky. Na troše oleje necháme zpěnit šalotku, přidáme mrkev, necháme orestovat, dále přidáme česnek a **za 1 minutu** mleté maso, které vařečkou oddělíme. Osolíme, opepříme, ochutíme rozmarýnem a tymiánem a necháme orestovat. Přisypeme hrášek, rajčatové pyré a necháme **asi 5 minut podusit**.

Cukety vydlabeme lžičkou tak, aby na dně zůstal **alespoň 1 cm dužiny** a tvořil dno špalíčků. Cukety naplníme masovou směsí a pečeme **na 190 °C asi 30 - 40 minut**, až je cuketa měkká. 15 minut před koncem pečení posypeme plněné cukety strouhaným sýrem a necháme dopéct dozlatova.

Plněná cuketa s hovězím masem se může podávat s [bramborovou kaší](#) nebo s čerstvým pečivem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí