



Plněná cuketa s krůtím masem

Ingredience

mladé cukety: **2 ks**
mleté krůtí maso: **300 g**
šalotky: **2 ks**
stroužky česneku: **2 ks**
tvrdý sýr (gouda, čedar,...): **250 g**
olivový olej
petrželka
tymián
majoránka
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Mleté krůtí maso smícháme s trochou soli, pepře, majoránky, tymiánu, nastrohaným česnekem a šalotkou a asi třetinou nastrohaného sýru. Ochucené maso necháme asi 30 minut odležet. Cukety rozpůlíme podélně, vydlabeme dužinu, z vnější strany cukety potřeme olivovým olejem, mírně osolíme a opepříme....

Plněná cuketa s krůtím masem - recept

Mleté krůtí maso smícháme s trochou soli, pepře, majoránky, tymiánu, nastrouhaným česnekem a šalotkou a asi třetinou nastrouhaného sýru. Ochucené maso necháme **asi 30 minut odležet**. Cukety rozpůlíme podélně, vydlabeme dužinu, z vnější strany cukety potřeme olivovým olejem, mírně osolíme a opepříme. Vydlabané části naplníme masovou směsí, posypeme nastrouhaným sýrem a pečeme **na 190 °C asi 30 - 40 minut**, až je cuketa měkká.

Plněná cuketa s krůtím masem se nakonec dozdobí nadrobno nasekanou petrželkou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí