



Sekaná z cukety

Ingredience

mladší cukety: **500 g**
šunka: **150 g**
tvrdý sýr: **100 g**
vejce: **3 ks**
strouhanka: **6 PL**
malá cibule: **1 ks**
stroužky česneku: **2 ks**
petrželka: **2 PL**
máslo
majoránka
sůl
pepř
olej

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Cuketu nastrouháme nahrubo. Použijeme-li mladé cukety, není třeba je loupat ani vydlabávat semínka. Cuketu osolíme, necháme v cedníku vykapat asi 20 minut a vymačkáme z ní co nejvíce vody. Šunku, cibuli a petrželku nakrájíme nadrobno, česnek prolisujeme, sýr nastrouháme. Vše spojíme v kompaktní...

Sekaná z cukety - recept

Cuketu nastrouháme nahrubo. Použijeme-li mladé cukety, není třeba je loupat ani vydlabávat semínka. Cuketu osolíme, necháme v cedníku **vykapat asi 20 minut** a vymačkáme z ní co nejvíce vody. Šunku, cibuli a petrželku nakrájíme nadrobno, česnek prolisujeme, sýr nastrouháme. Vše spojíme v kompaktní hmotu a přidáme tolik strouhanky, aby **cuketová sekaná** držela tvar při pečení.

Vytvarujeme váleček, který obalíme ve strouhance a vložíme do pekáčku vymazaného olejem. Váleček poklademe tenkými plátky másla. **Sekaná z cukety** se peče nejprve **na 200 °C asi 10 minut**, poté stáhneme teplotu **na 180 °C a pečeme dotmava**.

Sekaná z cukety se podává zatepla například s [bramborovou kaší](#) nebo i zastudena s pečivem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí