



CUKETA PLNENÁ FAŠÍRKOU OD HUGA







Dobrota, ktorej neodoláte. Prípravu hravo zvládnete a myslím, že recept si obľúbi celá rodina.

Budete potrebovať: (pre 4 osoby)

2 kusy Cukety

400 gramov mletého mäsa (ja som použil kombinované bravčové s hovädzím)

1 vajce

1 cibuľu

1 strúčik cesnaku (aj 2 môžete dať podľa vlastnej chuti)

soľ, mleté č. korenie, mletá paprika, majorán

petržlenová vňať

parmezán (môžete nahradiť Eidamom)

Postup:

V mise si pripravte fašírkovú zmes: mäso, vajce, na jemno nakrájanú cibuľku, pretlačený cesnak, soľ, korenie, papriku a majorán. Pridajte veľa pokrájanej vňate a dôkladne zamiešajte.

Cukety nakrájajte aj so šupou na hrubé kolieska, vykrojte stred a uložte na pekáč. Pre zjemnenie môžete potrieť pekáč maslom. (Ja som podial olejom).

Do takto pripravených koliesok z cukety vložte kopcovite fašírkovú zmes. Dajte piecť do vyhriatej rúry na 180 stupňov a pečte cca 30 minút. Zhruba v polovici pečenia posypte strúhaným parmezánom.

HOTOVO!

Výborné, šťavnaté plnené cukety sú vynikajúce so zemiakovou kašou a strúhanou cviklou.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo



