

Cuketa zapečená s parmazánem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Cukety rozkrojíme podélně a vnitřky vydlabeme. Nastrouhaný sýr smícháme s polovinou strouhanky, nasekanou dužinou a petrželkou, ochutíme solí a pepřem a důkladně naplníme cukety připravenou směsí. Cukety vložíme do olejem vymazaného pekáče, pokapeme je protlakem, posypeme zbývajícím strouhankou a zapékáme přibližně 15 až 20 minut v mírně vyhřáté troubě. Podáváme s vařenými brambory.

Ingredience

- **Cuketa** - 1200 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 20 g
- **Strouhanka** - 40 g
- **Parmazán 100 g** - 92 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Olej slunečnicový** - 28 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 40 g

