

Zapečená cuketa s mletým hovězím masem

Suroviny:

cuketa

mleté hovězí maso

sýr

majoránka, medvědí česnek, pažitka

Postup:

1. Nejprve si připravíme cuketu, podélně ji rozřízneme a lžící vydlabeme její střed.
2. Čerstvé mleté maso okořeníme solí, pepřem, majoránkou, medvědí česnekem a pořádně promícháme.
3. Směsí naplníme vzniklé lodičky z cuket a vložíme do pekáčku, který si předtím lehce vymažeme olejem.
4. Pečeme zhruba 40 minut, před koncem pečení na cukety nastrouháme sýr a necháme zapéct dozlatova.
5. Podáváme s bramborami s pažitkou a salátem.

