

Plnené cuketové lode



Ingrediencie:

- 1 väčšia cuketa
- 1 cibuľa
- 2 paradajky
- 2 strúčiky cesnaku
- 1 vajce
- 100 g uvarenej ryže
- 100g nastrúhaného syra
- 1 KL sladkej papriky
- mleté čierne korenie
- bylinky
- soľ
- olej

Postup:

Cuketu rozpolíme a vydlabeme. Na oleji speníme nakrájanú cibuľu, pridáme stred cukety a nakrájané rajčiny. Všetko osolíme, okoreníme, pridáme papriku a bylinky. Potom primiešame uvarenú ryžu a vajíčko. Roztlačíme cesnak, zmiešame s trochou oleja a potrieme vydlabané

cukety. Následne ich naplníme pripravenou zmesou a pečieme v rúre vyhriatej 220° približne pol hodinu. Na záver posypeme cukety syrom a necháme vychladnúť.