

Zapečená cuketa a lilek s krůtími prsy a sýrem

Budeme potřebovat:

150 g krůtích prs
1 kus cukety
1 kus lilku
3-4 stroužky česneku
oloupaná rajčata
sýr Eidam nebo dle chuti v celku
bílý selský jogurt
sůl
pepř
oregano
římský kmín
olivový olej



Postup:

Krůtí prsa nakrájíme na kostičky a lehce osmažíme na olivovém oleji. Rozřízneme cuketu a lilek na podél, vydlabeme vnitřek. Vydlabaný vnitřek nakrájíme na kostičky a přidáme na pánev ke krůtím prsům a dusíme vše spolu s nakrájenými oloupanými rajčaty do měkka. Hotovou směs dochutíme drceným římským kmínem, solí a najemno nakrájenými plátky česneku.

Předtím jsme si nachystali zapékací mísu, vytřenou olivovým olejem. Do mísy vložíme vydlabanou cuketu a lilek a naplníme je předchystanou směsí. Nakonec vše posypeme nastrouhaným sýrem a lehce podlijeme vodou.

Zapékací mísu vložíme do předehřáté trouby na 180°C a zapečeme dozlatova, zhruba 45 minut.

Podáváme s dresingem, který jsme si připravili z bílého selského jogurtu, soli, česneku a oregana.

