

Cuketový nákyp

Ingrediencie:

- cuketa / podľa veľkosti pekáča 1 až 2 ks/
- zemiaky
- vajíčka / podľa veľkosti pekáča 3 až 4 ks/
- parmezán
- bylinková soľ
- olej na potretie zapekacej misy

Postup:

Dno zapekacej misy potrieme olejom a vysypeme strúhankou, aby sa spodok nepripálil. Zemiaky a cuketu nakrájame na asi 0,5 mm krúžky. Do zapekacej misy poukladáme na dno zemiaky, osolíme bylinkovou soľou, potom dáme vrstvu cukety a na vrch znova zemiaky.

Vajíčka a nastrúhaný syr spolu zmiešame v miske a touto zmesou polejeme nákyp. Zakryjeme alobalom a dáme zapieť do rúry pri teplote cca 180⁰ C.



