

## Zapekaná cuketa s kuracím mäsom a syrom

### Ingrediencie:

2 cukety  
5 paradajok  
1 paprika  
1 malý paradajkový pretlak  
400g kuracích prs  
200g 30% Eidam  
cibuľa  
cesnak  
soľ, čierne korenie, bazalka  
maslo  
zemiaky



### Postup:

- 0, Zemiaky umyjeme v šupke, nasekáme na kocky, dáme na plech, osolíme, pridáme pár kvapiek oleja, poriadne premiešame, aby sa soľ a olej dostali všade a dáme piecť do rúry na 200 stupňov cca 25 minút
- 1, Osmahneme v panvici najemno nasekanú cibuľu na kúsku masla do zlatista
- 2, Pridáme kuracie prsia nakrájane na drobnejšie kocky a sprudka osmahneme
- 3, Pridáme ošúpané na drobno nakrájané paradajky, pretlak, na drobno nakrájanú papriku, 2 struky cesnaku, soľ, čierne korenie a bazalku
- 4, Pridáme vodu podľa potreby a necháme pod pokličkou dusiť, kým zmäkne mäso a zelenina
- 5, Medzitým si ošúpeme cuketu a rozkrojíme pozdĺžne na polovice, vylúpeme semienka a pripravíme na plech- 4ks
- 6, Nastrúhame syr do misky
- 7, Hotovú a dochutenú zmes následne dáme do každej nachystanej ½ cukety rovnakým pomerom
- 8, Dáme piecť do rúry na 180 stupňov cca 20-30 minút, až je cuketa pekne zlatistá
- 9, Tesne pred vytiahnutím z rúry, pridáme cca 50g syra na každú cuketu a na 2 minútky necháme ešte zapiecť
- 10, Plech s cuketami a zemiakmi z rúry vytiahneme a môžeme podávať