

Zapečená cuketa s mletým masem a sýrem

Suroviny na 4 porce:

Cuketa malá	4 ks
Vepřová plec - mletá	400 g
Sůl	1 g
Provensálské koření	1 g
Česnek	25 g
Cibule	100 g
Protlak rajský	100 g
Olej	40 g
Sýr gouda - strouhaný	80 g

Postup přípravy:

Cuketu podélně rozřízneme a pomocí lžice vydlabeme dužinu. Cibuli nakrájíme najemno a orestujeme na oleji 3 – 4 minuty, potom přidáme mleté vepřové maso, najemno nastrouhaný česnek, rajský protlak, sůl, provensálské koření a trochu podlijeme vodou a dusíme za občasného míchání, dokud se ze směsi nevypaří všechna voda.

Troubu si předehřejeme na 180°C, cukety položíme na plech vyložený pečícím papírem a plníme teplou masovou směsí a posypeme strouhaným sýrem.

Plech vložíme do vyhřáté trouby a pečeme 15 – 20 minut.