Sekaná s cuketou a žampiony

Časová náročnost: 120 minut

Seznam přísad

2 ks	menší zelená cuketa
3 lžíce	olivový olej
1 ks	velká cibule
1/2 kg	mleté maso (nejlépe směs hovězího a vepřového)
2 ks	vejce
1 hrnek	strouhanka
3 stroužek	česnek
	kmín
	majoránka
1 ks	větší mrkev
1 ks	velká červená paprika
4 ks	žampion
	sůl
	pepř



Postup přípravy

Cukety oloupeme a nahrubo nastrouháme. Na olivovém oleji orestujeme cibuli a přidáme k ní nastrouhanou cuketu. Restujeme tak dlouho, až se téměř vydusí voda z cuket. Necháme vychladnout. Poté tuto směs smícháme s mletým masem. Přidáme vejce, strouhanku, lisovaný česnek, kmín a majoránku. Dále přidáme i očištěnou a nakrájenou mrkev s pokrájenou paprikou a žampiony na plátky. Vše osolíme, opepříme a směs pořádně promícháme. Pokud se nám zdá příliš řídká, přidáme více strouhanky. Vlijeme ji do vymazané formy, dobře rozprostřeme a povrch posypeme jemně strouhankou. Pečeme dozlatova zhruba 1 a 1/4 hodiny při 200°C. Podáváme s bramborovou kaší nebo bramborovým salátem.