

Cuketa zapečená se sýrem

Časová náročnost: 70 minut

Seznam přísad

2 ks	středně velká zelená cuketa
200 g	kvalitní šunka
	sádlo na vytření pekáčku
100 ml	smetana
3 ks	vejce
	strouhanka
4 stroužek	česnek
	sůl
	pepř mletý
špetka	strouhaný muškátový oříšek
200 g	tvrdý sýr (s obsahem tuku minimálně 45%)



Postup přípravy

Cukety pečlivě omyjeme (loupat nemusíme) a nakrájíme na kolečka. Společně s plátky šunky ji vyskládáme do pekáčku či zapékací misky vytřené sádlem. Smetanu smícháme s rozšlehanými vejci, přidáme strouhanku a ochutíme prolisovaným česnekem, solí, mletým pepřem a špetkou muškátového oříšku. Vše smícháme a přelijeme do pekáčku přes cukety se šunkou. Tvrdý sýr nastroháme nahrubo a navrstvíme navrch. Pekáček či zapékací misku dáme do trouby předehřáté na 190 stupňů Celsia, kde pečeme zhruba 50 minut dozlatova. Hotovou zapečenou cuketu podáváme buď jako samostatný pokrm nebo například společně s vařenými brambory či pečeným masem.