Zapékané cuketové květy s krevetovou pěnou

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

10 až 15 ks	malé cuketky s květy
200 g	loupané předvařené krevetky
6 ks	vaječné bílky
1 hrst	čerstvý kopr
	citronová kůra
	citronová šťáva
	sůl
	pepř
	olivový olej
1 balení	smetana ke šlehání



Postup přípravy

V kuchyňském robotu rozmixujeme krevetky, kopr, smetanu, citronovou kůru a citronovou šťávu. Z bílků vyšleháme sníh a opatrně do něj vmícháme krevetovou směs. Z cuketových květů opatrně odstraníme okvětní tyčinky. Cuketové květy rozevřeme a plníme krevetovou směsí s bílky. Květy opět uzavřeme a vyskládáme do zapékacího pekáčku. Pokapeme olivovým olejem, citronovou šťávou, osolíme a opepříme. Vložíme do předem vyhřáté trouby a pečeme na 200 stupňů zhruba 20 minut.