

# Cuketová nádivka

Časová náročnost: 45 minut

## Seznam přísad

400 g	cuketa
200 g	tvrdý sýr
1 hrnek	hrubá mouka
1 ks	prášek do pečiva
1/2 hrnek	olej
4 ks	vejce
2 lžičky	sůl
2 stroužek	česnek
	majoránka
	petrželka
špetka	strouhaný muškátový oříšek



## Postup přípravy

Cuketu očistíme a nastrouháme nahrubo. Ve větší míse smícháme mouku s práškem do pečiva, přidáme sůl, prošlehaná vejce, olej, nastrouhanou cuketu, ulisovaný česnek a koření a dobře promícháme, aby vzniklo kompaktní těsto. Těsto rovnoměrně rozmístíme do pekáčku vyloženého pečícím papírem (případně můžeme pekáček vymazat olejem a vysypat moukou), zasypeme strouhaným sýrem a pečeme dozlatova na 170°C zhruba 20 minut.

**TIP:** Milovníci masa mohou přidat do těsta vypraženou slaninu. Zajímavou chuť nádivce dodáme také sušenými rajčaty či plísňovým sýrem. Podáváme s naloženou zeleninou nebo zeleninovým salátem.