

# Plněné a zapečené cukety

Časová náročnost: 60 minut

## Seznam přísad

2 ks	cuketa dlouhá
	olivový olej
3 ks	cibule
300 g	mleté hovězí maso
4 stroužek	česnek
	sůl
	pepř
	drcený kmín
1 lžička	provensálské koření
200 g	tvrdý sýr (např. eidam)
4 lžíce	rajský protlak



## Postup přípravy

Cukety podélně rozřízneme, vydlabeme lžící a položíme do pekáčku. Na olivovém oleji si poté osmahneme pokrájenou cibuli, přidáme mleté maso s nasekaným česnekem a vše za stálého míchání opečeme. Směs okořeníme solí, pepřem, podrceným kmínem a provensálským kořením. Na závěr přihodíme na kostičky pokrájenou vydlabanou dužinu z cuket a chvíli ji ve směsi podusíme. Nakonec vmícháme nastrouhaný tvrdý sýr a rajský protlak. Připravené vydlabané cukety touto směsí naplníme a do pekáčku pod cukety nalijeme trochu vody. Pekáček dáme na zhruba 30 minut do trouby předehřáté na 180 stupňů Celsia. Hotové zapečené cukety podáváme s čerstvým chlebem nebo vařenými brambory.