

Hlavný chod

Cuketový nákyp

Počet porcií:

Ingrediencie

- 2 cukety
- 200 ml rastlinného vývaru
- 200 g cestovín
- Smotana alebo mlieko
- Soľ a korenie
- Strúhaný syr

Spôsob

Príprava:

0

Varenie:

0

Počet porcií:

Náročnosť:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Slovak (Slovakia)'] 0

1. Predhrejte trúbu na 200 °C (teplovzdušná trúba 180 °C).
2. Predvarte cestoviny v hrnci podľa pokynov na obale. Umyte si cuketu a nakrájajte ju na plátky.
3. Privedte zeleninový vývar a vodu k varu a varte plátky cukety do dobu 3 minút. Potom usušte.
4. Prešľahajte smotanu alebo mlieko so soľou a korením.
5. Zmiešajte vopred uvarené cestoviny a plátky cukety do nádoby na pečenie. Prelejte smotanou, aby boli cestoviny a cukety do polovice ponorené.
6. Posypte navrch strúhaným syrom.
7. Pečte v trúbe približne po dobu 20 minút.

Vneste si na Váš stôl dotyk Stredomorských chutí. Tento čerstvý cuketový hrniec je rýchly a vďaka príslušenstvu tyčového mixéru je príprava veľmi jednoduchá. Stačí to len vyskúšať.