



- Polévky
- Těstoviny
- Ásie
- Indie
- Česká klasika
- Jiné hlavní chody
- Dezerty

Pečené cukety

Kačí • Kadlín • 2024-07-20

Jednoduchý recept jak vyzrát na letní cuketovou hojnost.

Ingredience:

- 2 velké klidně přezrálé cukety nebo více menších
- 2-3 lžíce rajčatového protlaku
- 15 lístků čerstvého oregána nebo 7 listů bazalky
- 1 lžička sušené směsi provensálských bylinek
- lžička cukru
- 20 cherry rajčat (cca 400 g)
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce LSD
- pepř
- sůl

Postup:

1. Troubu předehřejeme na 200°C.
2. Tlusté cukety podélně rozčtvrtíme, menší cukety pouze rozpůlíme a nakrajíme asi na 5 cm kusy.
3. V misce si rozmícháme olivový olej, rajčatový protlak, sušené bylinky 1 a půl lžičky soli a 6 otočení mlýnkem pepře.
4. Cukety vyložíme na pečící papír do zapékací misky nebo na plech a potřísníme rajčatovou směsí, posypeme čerstvými bylinkami a dáme péct.
5. Po 20 minutách cukety pocukrujeme a přidáme cherry rajčátka vcelku.
6. Pečeme ještě dalších 20 minut a nakonec rozmícháme s lahůdkovým drždím.
7. Servírujeme s bramborem a proteinem dle libosti, například kuřecími kousky nebo opečenou vařenou cizrnou.



[#cuketa](#) [#protlak](#) [#bazalka](#) [#rajčata](#)

[Newer](#)

[Older](#)

2024-11-10

Chleba s trhaným

2024-03-05

Dýňové pyré s Forkys kousky