

Ingrediencie

2 väčšie cukety, 400 g mletého mäsa, 2 vajcia, 3 žemle, 200 g sterilizovaných šampiňónov, 100 g strúhaného syra, olej, soľ, mleté čierne korenie, mlieko

Postup

Cukety rozkrojíme na polovicu. Olúpeme, vydlabeme semiačka, posolíme a položíme ich na plech vystlaný papierom na pečenie. Na oleji si osmažíme mleté mäso, šampiňóny, posolíme a pokoreníme. Žemle nakrájame na malé kocky a pridáme toľko mlieka, aby sa žemle navlhčili. Pridáme rozšľahané vajčka, posolíme, okoreníme a pridáme mäsovú zmes. Touto zmesou naplníme pripravené cukety a pečieme pri teplote 210 stupňov cca 20 minút. Potom cukety posypeme strúhaným syrom a dopečieme, pokiaľ sa syr neroztaví.

