

Cuketový nákyp

Porce: 4 osoby

Suroviny

- 500 g cukety
- 100 g tvrdého sýra
- 150 až 200 g měkkého salámu
- 2 až 3 vejce
- 3 lžíce oleje
- 1 cibule
- 3 stroužky česneku
- 5 lžic hladké mouky
- 1 prášek do pečiva
- směs koření na mleté maso
- sůl

Postup

Cuketu, sýr a měkký salám nastrouháme nahrubo. Přidáme vejce, olej, nakrájenou cibuli, prolisovaný česnek a zahustíme moukou smíchanou s práškem do pečiva. Dochutíme kořením a osolíme. Hmotu rozetřeme do vymazaného a vysypaného pekáče, vložíme do předehřáté trouby a při teplotě 150 až 190 °C pečeme dorůžova. Nákyp podáváme s vařenými brambory. Výborný je i studený s pečivem.