

Zapečená tekvica s kukuricou a cuketou

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Tekvicu zbavíme šupky a nakrájame na kocky. Dáme ju variť do vriacej osolenej vody, po pár minútach pridáme na kocky nakrájanú cuketu. Varíme do mäkka a potom scedíme. Rozohrejeme maslo, osmažíme na ňom nadrobno nasekanú cibuľu s cesnakom a necháme zozlatnúť. V miske zmiešame uvarenú tekvicu a cuketu s opečenou cibuľkou, pridáme kukuricu, kyslú smotanu, majonézu, vajce a premiešame. Zmes ochutíme soľou a čiernym korením podľa chuti. Na pekáč dáme papier na pečenie a pripravenú zmes, ktorú posypeme trochu strúhanky a nastrúhaným čedarom alebo parmezánom. Dáme zapieť do rúry na 30 min. pri 180 °C. Podávame ozdobené nasekanými bylinkami.

Ingrediencie

- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 10 g
- **Vegan Mayo 250 g** - 90 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 180 g
- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Cuketa** - 150 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Tekvica Hokkaido** - 500 g
- **Parmezán** - 200 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Maslo** - 80 g
- **Petržlenová vňať** - 2 g
- **Kukurica** - 150 g
- **Koriander čerstvý** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

