



## Cukety plněné masem, rajčaty a sýrem feta

### Ingredience

- 3 menší cuketa
- 125 g mleté hovězí maso
- 125 g Vepřové maso mleté
- 60 g ostrá klobása
- 5 kapky MAGGI Tekuté koření
- 5 lžíce rajčatový protlak
- 100 g sýr feta
- 7 ks cherry rajčátka
- 1 špetka sůl
- 1 špetka černý pepř

### Postup

1. Troubu předehřejte na teplotu 190 °C.
2. Na velké pánvi rozpalte olej, přidejte maso a smažte dohněda. Přidejte několik kapek MAGGI Tekuté koření a pepř. Vše promíchejte.
3. Mezitím vydlabejte dužinu z cukety. Tu rozložte na prkýnko, posolte a nechte odpařit přebytečnou vodu.
4. Přidejte nakrájenou klobásku, rajčatovou omáčku a předem vysušenou dužinu z cukety. Vše chvíli smažte dokud přísady spojeny a přebytečná voda se neodpaří.
5. Cukety naplňte nádivkou, přidejte nakrájená rajčata a posypte nastrouhaným sýrem.
6. Vše pečte 15-20 minut.

50 Méně

Sacharidy	10.6 G
Energie	287.56 kcal
Tuky	19.12 G
Protein	18.56 G

4