



# Zapečená cuketa s Pražskou šunkou Selection

## Ingredience:

**2 porce/ Čas: 40 minut**

- 50 g Pražské šunky Selection
- 2 středně velké cukety
- 120 g bryndzy
- 1 vajíčko
- Hrst hnědých žampionů
- 50 g strouhaného sýra

## Postup:

Cuketu si umyjeme a rozřežeme podélně na polovičky. Malou lžičkou si vydlabeme vnitřek cuket a cukety vložíme do pekáče, který vysteleme papírem na pečení.

Vydlabané vnitřky pokrájíme nadrobno. Přidáme bryndzu, vajíčko, nadrobno nakrájené žampiony, sýr a nakrájenou šunku. Všechno smícháme a dosolíme podle chuti.

Směsí naplníme vydlabané cukety a pečeme při teplotě 180 stupňů cca 20 - 30 minut.

Podáváme se salátem.

