

LIZEBAB Z CUKETY



SUROVINY: cuketa, nejlépe ne moc přezralá kvůli obsahu semínek, vejce, sůl, pepř, máslo, jemná krupice, sýr – gouda, eidam apod. Jemnou krupici lze nahradit vařenou rýží, kuskusem nebo vařeným bulgurem, stačí asi 4 lžíce.

POSTUP: omytou cuketu nakrájíme na slabá kolečka nebo půlkolečka, hodně posolíme a necháme vypotit – cuketa pustí vodu. Sýry nastrouháme nahrubo, vejce rozklepneme a promícháme se sýrem, přidáme pepř a jemnou krupici, vše promícháme. Máslem důkladně vymažeme pekáček nebo jinou formu. Osušené plátky cukety promícháme se směsí a dáme zapéct ve formě dozlatova asi při 180°C. Kdo má rád, do směsi může přidat i kostičky slaniny, lizebab lze jíst teplý i studený, samotný nebo jako příloha například ke kuřecímu steaku.