

# Zapečená cuketa s Jihočeským Lipnem, zeleninou a jogurtovým dresinkem

🕒 35 minut

náročnost ●●○○



## Ingredience (2 porce)

- 2 větší cukety
- 4 trojúhelníčky Jihočeského Lipna
- 2 lžice hladké mouky
- 500 ml čerstvého plnotučného Jihočeského mléka
- špetka muškátového oříšku
- sůl
- pepř
- 1 žlutá paprika
- 1 červená paprika
- 100 g kukuřice
- 100 g hrášku
- 1 větší červená cibule
- 2 lžice Jihočeského másla
- 200 g bílého Jihočeského jogurtu Nature
- 1 stroužek česneku
- 1 hrst petržele

## Návod na přípravu:

Cukety rozpůlíme, vydlabeme, lehce je osolíme a necháme stranou, aby pustily vodu. Papriky nakrájíme na proužky a červenou cibuli na tenké měsíčky. Na pánvi orestujeme cibuli, po chvíli přidáme papriky, kukuřici, hrášek a restujeme cca 2 minuty. Osolíme a opepříme. V hrnci rozpustíme Jihočeské máslo, přidáme mouku a uděláme tmavou jíšku. Vlijeme čerstvé Jihočeské mléko, přidáme muškátový oříšek, Jihočeské Lipno a dochutíme solí a pepřem. Cukety naplníme zeleninovou směsí a zalijeme sýrovým bešamelem. Pečeme v předehřáté troubě při 175 °C cca 15 minut. V misce smícháme Jihočeský bílý jogurt Nature, česnek nastrohaný najemno, najemno nasekané petrželové listy, dochutíme solí a pepřem. Hotové cukety vložíme na talíř, zakápneme jogurtovým dresinkem a posypeme čerstvými bylinkami.