

## CUKETOVÝ NÁKYP

**Suroviny:** 1 stredná cuketa, 1 zväzok reďkoviek, 1 menšia cibuľa, 3 strúčiky cesnaku, 1/2 vaničky tvarohu, 3-4 vajcia, 100 g uvarenej quinoj, 60 g strúhanej mozzarely light, soľ, čierne korenie, kari, sušená paprika (aj iné korenie podľa chuti)

**Postup:** cuketu, reďkovky, cibuľu a cesnak nastrúhame najemno, trochu posolíme a necháme "vypotiť". Medzitým si zmiešame ostatné ingrediencie. Po chvíli zo zeleniny vytlačíme prebytočnú vodu, pridáme do pripravenej zmesi a poriadne premiešame. Rúru necháme predhriať na 180 °C. Formu vymastíme olivovým olejom, pridáme nákyp a pečieme približne 40 minút (podľa toho, akú vysokú vrstvu nákypu máte).

