

# Maso na paprice a cuketách

**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

**2107** kalorií , **6 g** cukrů , **188 g** tuků , **105 g** bílkovin

**Autor:** Evík

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/maso-na-paprice-a-cuketach>

## Příprava

Na oleji zpěníme pokrájenou cibuli, přidáme nudličky paprik, osolené mleté maso a rajský protlak, podlijeme vodou a dusíme. Po 20 minutách přidáme plátky cukety a ještě dusíme asi 10 minut. Ochutíme vegetou, kečupem a promícháme. Na talíři posypeme nastrohaným sýrem.

## Ingredience

- 2 cibule
- 1 šálek slunečnicového oleje
- 4 papriky
- 1 cuketa
- 500 g hovězího mletého masa
- 1 konzerva rajčatového protlaku
- 2 lžíce kečupu
- špetka soli
- špetka Vegety
- 100 g tvrdého sýra

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod, Ostatní