

Zapečená omeleta s cuketou



21. 10. 2021

Recept je vhodný pro: [1. fáze](#), [2. fáze](#), [3. fáze](#)

Cuketa obsahuje velké množství draslíku, což napomáhá vyplavování nadbytečné vody z těla. Vyzkoušejte tuto alternativu přípravy s Prodietix omeletou.

Co potřebujete (1 porci):

- 1 menší cuketa
- [Prodietix omeleta](#)
- hrst bylinek podle chuti (bazalka, petrželka, tymián, kopr)
- 1 lžičce sušeného česneku
- sůl a pepř
- 1 lžičce panenského olivového oleje

Jak na to:

- 1.** Cuketu omyjeme, oloupeme a nahrubo nastrouháme do mísy.
- 2.** Směs na Prodietix omeletu s příchutí sýra připravíme podle návodu na zadní straně výrobku a vlijeme ji do mísy s nastrouhanou cuketou. Podle chuti přidáme bylinky, sůl a pepř a přelijeme do zapékací nádoby vymazané olivovým olejem.
- 3.** Pečeme v rozpálené troubě na 150 °C, přibližně 10 - 15 minut.