# Recept na Mildovy Halloweenské zapečené hlavy

**Tento recept je opravdu jednoduchý a výborný, dá se zapéct jak kulatá cuketa zelená tak   
i cuketa žlutá.**

**Suroviny:  
cuketa, mleté maso (směs hovězího a vepřového), bylinky (koření), pepř, sůl**

****

**Krok 1) Nejdříve si cukety omyjeme a odřízneme jejich horní část (čepičku),  
 kterou použijeme později.**



**Krok 2) Cukety opatrně vydlabeme a zbavíme jádřinců.**



**Krok 3) V míse si připravíme mleté maso (nejlépe směs hovězího a vepřového).**

****

**Krok 4) Do takto připravené masové směsi přidáme středozemní bylinky, provensálské,  
 pokud bylinky doma nemáme, můžeme využít i jiné koření podle své chuti,   
 osolíme, opepříme a začneme plnit cukety.**

****

**Krok 5) Zatímco cukety plníme, rozehřejeme si troubu na cca 170-180 stupňů.**

****

**Krok 6) Jakmile je trouba rozehřátá na uvedenou teplotu, přendáme naplněné cukety na plech   
 přiklopíme je čepičkou a šup s nimi do trouby.**

**Pečeme cca 1,5 hodiny**

****

**Krok 7) Po upečení, cukety z trouby vyndáme, odklopíme jim čepičky a přidáme ještě plátkový sýr.  
 Takto vylepšené vložíme zpět do trouby a pečeme cca 10-15 minut než se sýr rozpustí.**

**Přejeme všem dobrou chuť!   
Pokud bychom si recept chtěli ještě vylepšit, můžeme vnitřky cuket ještě před naplněním masovou směsí vyplnit plátky sýra a takto dát také zapéct.**