

Cuketová nátierka

Potrebuje

- - 1 stredne veľká cuketa
- - 2-3 ks paprika
- - 1 stredne veľká cibuľa
- - 2-3 strúčiky cesnak
- - himalájska soľ podľa chuti
- - 2 ks syr v črievku Karička

Postup

Na troche oleja osmažíme na drobno nakrájanú cibuľu, následne pridáme na drobno nakrájané papriky a chvíľu podusíme. Cuketu očistíme, jadierka vydlabeme lyžicou, postrúhame ju na jemno, šťavu nevytláčame. Postrúhanú cuketu pridáme k podusenej paprike s cibuľou a všetko podusíme ešte zhruba 2 až 3 minúty. Všetko spolu osolíme podľa chuti, pridáme pretlačený cesnak. Nakoniec pridáme syry v črievku a miešame, kým sa syry nerozpustia. Hotovú nátierku odstavíme z ohňa a necháme ju vychladnúť. Pred podávaním ju môžeme dať na chvíľku do chladničky, ak dovedy nezmizne.

Tento recept nám posielala: Zuzana z Trenčianskeho Jastrabia

náročnosť: nízka

čas:

porcie:

bezlepkový recept: Áno