

Mňam cuketová pomazánka

Potrebuje

- - olej, masť alebo maslo
- - 1 syr Karička v črievku
- - 1 stredne veľká cibuľa
- - 1 stredne veľká cukina
- - 2-3 farebné papriky
- - 2-3 strúčiky cesnaku
- - soľ
- - kari korenie

Postup

Na troche oleja, masti alebo masle popražíme cibuľu nakrájanú na drobno, pridáme na drobno nakrájanú papriku (najlepšie kombináciu žltej a červenej), popražíme a necháme chvíľku podusiť. Potom pridáme očistenú a nastrúhanú cuketu (najlepšie na tzv. slzičkovom strúhadle) popražíme a podusíme tak 2-3 min. Osolíme, pridáme kari korenie, pretlačený cesnak a nakoniec syr Karičku v črievku. Miešame, kým sa syr nerozpustí. Táto pomazánka je vynikajúca na raňajky, desiatu, olovrant alebo večeru. Dobrú chuť

Tento recept nám posielala: Antónia z Piešťan

náročnosť: nízka

čas: 15 minút

porcie:

bezlepkový recept: Áno