

Teplý cuketový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Pepř, sůl 1 špetka
- Cuketa 3 ks
- Česnek 2 stroužek
- Olivový olej 5 lžíce
- Cibule 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Kopr 1 svazek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Středně velké cukety opláchneme, odkrojíme oba konce a cukety nakrájíme na kolečka.

Kolečka cukety z obou stran osolíme a vložíme do vroucí vody. Vaříme asi 3 minuty. Potom cuketu scedíme, vysypeme do misky. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Česnek oloupeme a utřeme. Kopr nakrájíme nadrobno a všechny tyto ingredience přidáme k cuketě.

Nakonec salát opepříme, zakapeme citronovou šťávou, olivovým olejem a dobře promícháme.

Podáváme ihned.