

Pomazánka z cukety II.

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Středně velká cuketa 1 ks
- Panenský olivový olej 3 lžíce
- Drcené chilli papričky 2 ks
- Česnek, nakrájený nadrobno 5 stroužek
- Parmazán, nastrouhaný 2 lžíce
- Zakysaná smetana 2 lžíce
- Mořská sůl 2 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cuketu omyjeme a odřízneme z ní špičku a stopku. Podélně ji překrojíme na čtvrtky a vykrojíme střední měkkou část se semínky. Očištěné čtvrtky poté nakrájíme nahrubo, prosolíme a necháme je na cedníku asi půl hodiny odležet, aby pustily vodu. Pak je propláchneme pod tekoucí vodou a dobře vymačkáme všechnu zbývající tekutinu.

V pánvi na oleji asi 1 minutu opékáme chilli papričky a česnek. Dáváme si přitom pozor, aby příliš nezžhněl a nebyl pak hořký. Do pánve nakonec přidáme i cuketu a za stálého míchání vzniklou směs opékáme zhruba 3 minuty.

Pomazánku poté přendáme do mísy a do ještě teplé směsi vmícháme parmezán. Pokud chcete,

můžete výsledkou chuť ještě zjemnit přidáním zakysané smetany. Dochutíme a můžeme podávat