

Cuketová čalamáda

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- rajčata 2 ks
- česnek 5 stroužek
- cibule 4 ks
- olej 1 ks
- cuketa 3 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Cuketu opláchneme a se slupkou nastrouháme na struhadle nahrubo.

Cibuli nakrájíme na jemné kousíčky a na oleji ji osmažíme. Přidáme protlak, pepř, sůl a na plátky nakrájený česnek. Do připravených čistých sklenic vrstvíme vždy řadu cukety a tu poté zalijeme tomatovou směsí.

Sklenice uzavřeme čistými víčky a poté sterilujeme 5 minut při 100 °C. Sklenice s hotovou čalamádou dobře uložíme na tmavém a suchém místě. Tato čalamáda z cukety je vhodná nejen k masu, ale i na omáčky, k těstovinám nebo na pikantní toasty.