

Cuketa v parmazánu

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cuketa 500 g
- Čerstvý tymián 1 lžíce
- Máslo 2 lžíce
- Parmazán 60 g

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cuketu nakrájíme na hranolky a na másle pekáme pod pokličkou asi 4 minutky.

Hotové cuketky servírujeme na talířky, promícháme se strouhaným parmazánem a posypeme čerstvým tymiánem.

Ihned podáváme.