

Teplý salát z cukety

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cuketa 1 ks
- Francouzská hořčice 1 lžíce
- Sterilované okurky 2 ks
- Vejce 2 ks
- Cibule 1 ks
- Olej 3 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo a oloupeme. Cuketu nakrájíme na kousky velké asi 1x1 cm.

Cibuli zbavíme slupky, nakrájíme nadrobno a necháme zesklivatět na rozpáleném oleji, poté přidáme na kostičky nakrájenou cuketu a rovněž necháme zesklivatět tak, aby kostky stále držely svůj tvar. Odstavíme z ohně.

Připravenou cuketu nasypeme do servírovací mísy, osolíme, přidáme teplá (na kousky nakrájená) vejce a drobně pokrájené kyselé okurky.

Teplý cuketový salát ochutíme hořčicí a můžeme podávat.