

Čínská cuketová směs

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- česnek 8 stroužek
- cibule 2 ks
- papriky 2 ks
- zelená cuketa 1 ks
- žlutá cuketa 1 ks
- sojová omáčka 4 lžíce
- máslo 3 lžíce
- brambory 400 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do mísy vložíme půlkolečka nakrájených cuket, přidáme plátky česneku, pepř, sůl, sladkou papriku, chilli a zakápneme sójovou omáčkou
2. V pánvi rozpustíme máslo, na kterém necháme zesklivatět nadrobno nakrájenou cibuli
3. Přidáme naložené cukety a na nudličky nakrájené barevné papriky
4. Vše opečeme a poté necháme dusit, dokud cukety nezměknou
5. Podáváme s malými opečenými brambory, ozdobené petrželkou.

Příprava brambor:

Omyté, ale neoloupané brambory předvaříme 15 minut v mírně osolené vodě, pak je necháme

důkladně okapat. Nakonec je opečeme na troše oleje, restujeme 5-10 minut.