

Cuketová směs na chleba

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cuketa 500 g
- Provensalské koření 1 lžice
- Zeleninový vývar 1 lžice
- Cibule 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Olivový olej 2 lžice
- Smetanový sýr 50 g
- Vejce 2 ks
- Paprika 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cukety nastrouhejte na hrubo, smíchejte s provensálským kořením, vývarem v prásku a peprem. V hrnci rozehřejte olej a na něm orestujte cibuli a cesnek do sklovata. Pridejte k nim nastrouhanou cuketu a varte při střední teplotě pod pokličkou 5 minut. Občas promíchejte. Do hrnce přidejte sýr. Crème fraîche rozslehejte s rajčatovým puré, vejci a 1 KL papriky. Vlejte to do hrnce a za stálého míchání varte 2-3 minuty až se směs srazí. Ochutte solí a nechte vychladnout. Toastový chléb opečte v opékaci topínek, slabě potřete máslem a naneste na něj cuketovou směs. Posypte paprikou a každý chléb diagonálně rozříznete.