

Dušená cuketa s romadurem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- cuketa 700 g
- rajčata 2 ks
- salám 100 g
- romadur 100 g
- pažitka 10 g
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Cuketu oloupeme, nakrájíme na tenké plátky a ty pokrájíme na kousky. Rajčata, salám a romadur rozkrájíme na malé kostičky. Cuketu a rajčata krátce podusíme, potom přidáme salám a nakonec romadur.

Hotové jídlo posypeme nakrájenou pažitkou a podle chuti osolíme.

Poznámka:

Nemáte-li rádi romadur, můžete ho nahradit balkánským sýrem. Pak už není potřeba jídlo solit.