

Cuketová pasta na topinky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Cuketa 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Olivový olej 1 ks
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1. Cuketu oškrábeme, podélně rozkrojíme, nakrájíme na centimetrové plátky a odstraníme měkký vnitřek se semeny.
2. Na pánvi rozežřejeme asi 1/2 cm vysokou vrstvu oleje a cuketové plátky v něm na středním plameni osmažíme po obou stranách do mírného zhnědnutí (ježto pánev nevyžaduje příliš pozornosti, můžeme si u toho opatrně číst denní tisk nebo na vedlejší plotýnce připravovat oběd). Necháme vychladnout na papírové utěrce.
3. Kousky cukety rozmačkáme vidličkou nebo rozmixujeme, a to společně s takovým množstvím olivového oleje, aby vznikla hmota konzistence pomazánky. Měla by ho stačit přibližně 1 lžíce. Ochutíme prolisovaným česnekem a solí, mažeme na chlebové topinky nebo jiné na sucho opečené pečivo.