

Cuketová pomazánka s česnekem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Olej 2 lžíce
- Tavený sýr 100 g
- Česnek 1 stroužek
- Cuketa 300 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cuketu oloupeme a podélně rozkrojíme, pokud se jedná o větší exemplář, vybereme dřevnatý střed. Menší cukety můžeme zpracovat celé.

Cuketu nastrouháme na hrubém struhadle. V pánvi rozežřejeme olej a vsypeme strouhanou cuketu. Zhruba deset minut ji restujeme, až bude měkká a lehce ztmavne. Poté přidáme prolisovaný česnek a tavený sýr. Mícháme, dokud se hmota nespojí.

Hotovou pomazánku mažeme nejlépe na čerstvý chléb.