

Cuketový salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mladá cuketa 1 ks
- hlíva ústřičná 2 ks
- olej 3 lžíce
- citronová šťáva 3 lžíce
- česnek 1 stroužek
- jarní cibulka 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cuketu omyjeme, nakrájíme na kolečka silná půl cm, rozložíme na plech s pečícím papírem a pečeme do zlatavé barvy na 170 °C asi hodinu. Kloboučky hlívy nakrájíme na proužky, dáme povařit do vroucí vody na 10 minut.

V misce připravíme dresing, metličkou šleháme olej z jader vinných hroznů, šťávu z půlky citronu,

tence nakrájený stroužek česneku a pokrájenou jarní cibulku. Dochutíme solí a hrubě mletým pepřem.

Zchladlou cuketu a hlívu vložíme do dresinku, promícháme a necháme uležet půl hodiny. Podáváme s pečivem.