

Cuketový salát s hlívou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cuketa 2 ks
- hlíva ústřičná 500 g
- olej olivový 6 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- citronová šťáva 2 lžíce
- cukr pískový 1 lžička
- česnek 2 stroužek
- trochu pažitka 1 ks
- několik plátků citron na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z cuket odřízneme konce a nakrájíme je na menší kostičky.

Hlívu nejprve pořádně očistíme a nakrájíme na malé kousky. Na oleji cuketu i hlívu smažíme za stálého míchání asi 10 minut. Vše ochutíme solí a pepřem.

Citronovou šťávu rozmícháme s cukrem a zálivku vmícháme k houbám s cuketou. Nakonec přidáme pokrájený česnek a vše ještě promícháme. Salát podáváme teplý, posypaný pažitkou a ozdobený kouskem citronu, nejlépe s kouskem pečiva.

Poznámka:

Hlívu můžeš nahradit velkou plechovkou konzervovaných žampionů. Stačí jen slít nálev.