

Cuketa s arabským chlebem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cuketa 1.5 kg
- slunečnicový olej 1 lžíce
- cibule 2 ks
- soli 1 špetka
- česnek 8 stroužek
- libanonský chléb 3 plátek
- šťáva z 1 citronu 1 ks
- olivový olej 4 lžíce
- sušená mletá máta 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

První způsob přípravy (na snímku): Cukety řádně kartáčkem ve vodě očistíme, odstraníme tuhé koncečky. Mohou se oloupat, ale lze je použít i se slupkou. Nastrouháme je. Na slunečnicovém oleji osmahneme cibulku, přidáme nastrouhané cukety, dostatečně je podlijeme a osolíme. Ke konci varu přidáme na plátky nakrájený česnek a jen krátce povaříme. Na cuketách ponecháme více vývaru. Do horkých cuket s vývarem natrháme na drobnější kousky libanonský chléb. Pokud nestačí vývar na změknutí chleba, přilijeme trochu vody. Přidáme mletou mátu, citronovou šťávu a olivový olej, promícháme. Můžeme podávat jak teplé, tak studené.

Druhý způsob přípravy: Použijeme stejné suroviny a stejná je i příprava. Cukety ale podlijeme málo,

vývar při tomto způsobu nebude potřeba. Po vychladnutí přidáme do strouhané cukety rovněž mletou mátu, citronovou šťávu a olivový olej a zamícháme. Podáváme jako studenou večeři s libanonským chlebem.