

Cuketa se šunkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Cuketa 400 g
- Dušená šunka 200 g
- Česnek 3 stroužek
- Olej 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Sůl 1 ks
- Sýr 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Cuketu pokrájíme na plátky nebo nudličky, které na oleji zprudka osmažíme za občasného promíchání. Ke konci smažení, kdy dostává cuketa nazlátlou barvu, ale je stále al dente, přidáme nastrouhaný česnek a na slabé nudličky pokrájenou šunku. Vše ještě krátce osmažíme, opepříme, osolíme a podáváme.

Poznámka:

Podáváme s bramborem, tousty, těstovinami. Na talíři můžeme horkou směs posypat sýrem dle chuti.