

Tortellini a cuketové zelí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Tortellini 250 g
- Olej 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Cuketa 800 g
- Kmín dle chuti 1 ks
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks
- Ocet dle chuti 1 ks
- Cukr dle chuti 1 ks
- Šunka 150 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Tortellini uvaříme v osolené vodě. Na oleji osmahneme nakrájenou cibulku, přidáme na hrubém struhadle nastrouhanou neoloupanou cuketu, osolíme, opepříme, přidáme kmín a nakonec dochutíme octem a cukrem.

Vše dusíme doměkka. Do hotového zelí přidáme nakrájenou šunku, vařené tortellini a vše společně prohřejeme.