

# Tykev se zakysanou smetanou

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- sůl 1 ks
- kysaná smetana 1 kelímek
- bazalka 2 snítka
- tuk 1 lžička
- tykev 400 g

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Oloupanou tykev nakrájíme na nudličky.

Tykev na tuku osmahneme, osolíme, ochutíme bazalkou, mírně podlijeme vodou a 10 minut dusíme. Do hotového pokrmu vmícháme zakysanou smetanu.

Tykev se zakysanou smetanou podáváme jako přílohu k masu.