

Zelí z nastrouhané cukety

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- škrob 1 lžíce
- masová šťáva 5 lžíce
- cuketa 1 ks
- cibule 2 ks
- **podle chuti**
- kmín 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cuketu, použijeme větší kousek, oloupeme a nastrouháme na hrubém struhadle. Cibuli nasekáme nadrobno.

Na oleji osmažíme cibulku dozlatova. Přidáme nastrouhanou cuketu, posolíme, posypeme kmínem, podlijeme šťávou z pod masa a dusíme doměkka. Zaprášíme škrobem a za stálého míchání necháme projít varem.

Zelí z nastrouhané cukety použijeme jako přílohu k masu.