

Cuketa ala kapusta

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 lžička
- větší cuketa 1 ks
- olej 1 dl
- mletý černý pepř 0.5 lžička
- česnek 5 stroužek
- hladká mouka 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jednu velkou cuketu nakrájíme na kostičky nebo na hrubém struhadle nastrouháme.

Cuketu dáme do hrnce, podlijeme trochou vody, osolíme, opepříme a v hrnci dusíme doměkka. Když je cuketa měkká, zahustíme jíškou, přidáme rozmačkaný česnek a dochutíme vegetou.

Cuketa ala kapustu podáváme jako přílohu.