

Cuketa "Berděk"

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Cuketa 4 ks
- Uzenina 400 g
- Šlehačka 0.5 kelímek
- Cibule 1 ks
- Rajčatový protlak 1 ks
- Mletá sladká paprika 2 lžička
- Cukr 1 špetka
- Sůl 2 lžička
- Pepř 2 lžička
- Olej 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cuketu nastrouháme na hrubo a slijeme vodu. Na oleji zpěníme cibuli, zaprášíme paprikou a osmahneme na kostičky salám. Přidáme cukety, protlak, ochutíme a dusíme. Nakonec vlijeme smetanu, necháme přejít varem. Podáváme s chlebem.