

Římská cuketa

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Cuketa 2 ks
- Česnek 3 stroužek
- Petrželka 1 lžička
- Vývar 1 šálek
- Rajčatový protlak 2 lžíce
- Sýr - strouhaný 150 g
- Pepř 2 lžička
- Sůl 2 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Česnek nakrájený na plátky a osmahneme na oleji s nasekanou petrželkou. Přidáme na kostky nakrájené cukety, osolíme, opepříme, vmícháme protlak, zalijeme vývarem a dusíme do zhoustnutí. Hotové posypeme sýrem a podáváme s rýží nebo s hranolky.