

Cuketová čína

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Mladé cukety 2 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Cilli 1 špetka
- Kari 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Sójová omáčka 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme na tenká kolečka. Cukety omyjeme (neloupeme) a nakrájíme na půlkolečka. Cibuli na pánvi osmahneme a poprášíme paprikou. Přidáme chilli, dva pokrájené kousky česneku. Krátce osmahneme a do pánve přidáme cukety. Orestujeme. Cuketovou směs podlijeme malým množstvím vody a krátce podusíme. Když je cuketa měkká, směs dochutíme kari, sójovou omáčkou, pepřem, solí. Přimícháme zbylý česnek a chvíli prohřejeme.