

Cukety s rajčaty a mátou

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Malé cukety 500 g
- Velká rajčata 2 ks
- Bílý vinný ocet 1.4 hrnek
- Olivový olej 1.4 hrnek
- Cukr 1 špetka
- Česnek 1 stroužek
- Máta 1 lžíce
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cukety oloupeme, nakrájíme na tenká kolečka a opečeme na oleji dozlatova. Necháme je okapat a vložíme do misky. Omytá rajčata nakrájíme na kolečka a rozložíme na vrstvu cuket. Posypeme je drceným česnekem a nadrobno nakrájenou mátou a podle chuti osolíme a opepříme. Nakonec přelijeme oslazeným vroucím vinným octem, mísu přikryjeme a uložíme na den do chladničky. Během marinování salát několikrát promícháme. Marinované cukety jsou vynikající například ke grilovanému masu nebo drůbeži.

Poznámka:

Marinování přes noc