

Čínská cuketa

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Cuketa 1 ks
- Cibule 2 ks
- Česnek 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Sladká paprika 1 lžička
- Chilli 0.5 lžička
- Sojová omáčka 1 lžíce
- Kečum 1 lžíce
- Máslo 1 lžíce
- Pálivá paprika 3 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Vše očistíme, cuketu nakrájíme na kostky, česnek na tenké plátky, přidáme sůl a koření a hojně zakapeme sojovou omáčkou.

Druhý den osmažíme na pánvi na másle drobně nasekanou cibuli, přidáme cuketový macerát, papriky nakrájené na nudličky a chvíli smažíme, poté dusíme, až je cuketa měkká.