

Cuketová čalamáda

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Olej na smažení 3 lžíce
- Cibule 4 ks
- Česnek 5 stroužek
- Rajče 2 ks
- Cuketa 3 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Cuketu opláchneme a se slupkou nastrouháme na struhadle nahrubo. Cibuli nakrájíme na jemné kousíčky a na oleji ji osmažíme. Přidáme protlak, pepř, sůl a na plátky nakrájený česnek. Do připravených čistých sklenic vrstvíme vždy řadu cukety a tu poté zalijeme tomatovou směsí.

Sklenice uzavřeme čistými víčky a poté sterilujeme 5 minut při 100 °C. Sklenice s hotovou čalamádou dobře uložíme na tmavém a suchém místě. Tato čalamáda z cukety je vhodná nejen k masu, ale i na omáčky, k těstovinám nebo na pikantní toasty.