

Čalamáda z cukety

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Olej 1 dl
- Mrkev 250 g
- Česnek 2 stroužek
- Cukr 100 g
- Cuketa 2 kg
- Cibule 250 g
- Ocet 1 dl
- Červená paprika 500 g
- Sůl 50 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cuketu oloupeme a zbavíme semínek. Spolu s mrkví je nastrouháme na hrubé struhadle. Cibuli nakrájíme na kolečka, papriku a česnek na proužky.

Všechno smícháme. Přidáme olej, cukr a sůl a znovu dobře promícháme. Necháme asi 1 hodinu uležet. Čalamádu z cukety plníme do skleniček a sterilizujeme 25 minut při 80 °C.

Čalamádu z cukety podáváme jako přílohu.