

Výborné cuketové zelí

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- tuk 80 g
- cuketa 1 kg
- cibule 1 ks
- hladká mouka 1 lžíce
- **podle chuti**
- ocet 1 ks
- kmín 1 ks
- cukr 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cuketu oloupeme, zbavíme jadérek a nakrájíme na nudličky, případně nastroháme nahrubo. Mladá cuketa se nemusí loupát. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno.

Nakrájenou cibuli zpěníme na tuku, přidáme cuketu a trochu podusíme. Podle chuti přisypeme kmín, sůl, cukr a přidáme ocet. Zaprášíme moukou, zalijeme do poloviny vodou a dusíme ještě asi 2 minuty.

Výborné cuketové zelí podáváme podobně jako zelí k různým pokrmům.