

Cuketová nátierka so syrom

Potrebuje

- - 1 väčšia cuketa
- - 1 cibuľa
- - 1 červená paprika
- - 30 g syra Karička
- - soľ
- - mleté biele korenie
- - petržlenová vňať
- - olej, najradšej olivovej

Postup

1. Očistenú cuketu rozpolíme, zrníčka vyberieme a nahrubo ju postrúhame.
2. Červenú papriku umyjeme, očistíme a spolu s cesnakom nakrájame na tenké plátky.
3. Nadrobno nakrájanú cibuľku speníme na oleji, pridáme postrúhanú cuketu, papriku, cesnak a dobre premiešame.
4. Dochutíme soľou, korením a na mierom plameni dusíme do mäkka.
5. Odstavíme a do ešte teplej masy prisypeme najemno postrúhaný syr.
6. Na záver ešte dochutíme petržlenovou vňaťou a dobre premiešame.
7. Nátierku môžeme podávať za tepla aj za studena na celozrnnej bagetke.

Prajem Vám dobrú chuť.

Tento recept nám posielala: Klára z Radvaňa nad Dunajom
náročnosť: nízka
čas: 25 min
porcie: 4
bezlepkový recept: Áno