

Cuketová nátierka s Karičkou

Potrebuje

- - 1 väčšia cuketa
- - 1 cibuľa
- - 1 červená paprika
- - 1 ks Karička črievko
- - soľ
- - biele mleté korenie
- - petržlenová vňať
- - olivový olej
- - 1 strúčik cesnaku

Postup

Očistenú cuketu rozpolíme, zrníčka vyberieme a nahrubo ju postrúhame. Červenú papriku umyjeme, očistíme a spolu s cesnakom nakrájame na tenké plátky. Nadrobno nakrájanú cibuľku speníme na oleji, pridáme postrúhanú cuketu, papriku, cesnak a dobre premiešame. Dochutíme soľou, korením a na mierom plameni dusíme do mäkka. Odstavíme a do ešte teplej masy pridáme Karička črievko. Na záver nátierku rozmixujeme do hladka, dochutíme petržlenovou vňaťkou a dobre premiešame. Nátierku môžeme podávať za tepla aj za studena na celozrnnej bagetke. Prajem Vám dobrú chuť.

Tento recept nám posielal: Karička tím

náročnosť: nízka

čas: 25 minút

porcie: 4