

Cuketový prívarok

Potrebuje

- - 1 cuketa
- - 2 strúčiky cesnaku
- - trocha masla
- - 1 Karička v črievku
- - 2 dl mlieka
- - 2 lyžice kyslej smotany
- - rasca
- - soľ
- - čierne korenie

Postup

Do hrnca si dáme roztopiť maslo, pridáme nakrájaný cesnak a trocha ho opražíme. Potom pridáme očistenú a nastrúhanú cuketu a necháme chvíľu dusiť. Osolíme, pridáme rascu, čierne korenie.

Podlejeme mliekom a necháme variať. Asi po 10 minútach pridáme Karičku a premiešame, kým sa nerozpustí. Po dovarení ešte môžeme pridať 2 lyžice kyslej smotany.

Podávame napríklad s opečenou klobáskou a varenými zemiakmi.

Tento recept nám posielal: Peter zo Širokého

náročnosť: nízka

čas: 35

porcie: 6

bezlepkový recept: Áno