

Čatní z tekvice

Potrebuje

- - 1 kg tekvicovej dužiny
- - 4 ks cibuľa
- - 2 lyžice masti
- - 1/2 hlávky cesnaku
- - 2 lyžice sójovej omáčky
- - 1/2 lyžičky mletého zázvoru
- - 1/2 lyžičky štiplavej papriky
- - 150g paradajkového pretlaku
- - 150g syru Karička
- - podľa chuti soľ

Postup

Olúpanú a jadrovníka zbavenú tekvicu nakrájame na malé kocky. Na masti opražíme cibuľu, pridáme tekvicu, korenie, cesnak nakrájaný na plátky, sójovú omáčku, osolíme a asi pol hodinu dusíme. Pridáme paradajkový pretlak a povaríme. Nakoniec ešte pridáme Karičku, dobre premiešame a chvíľu povaríme.

Tento recept nám posielal: Michal zo Sečoviec

náročnosť: nízka

čas: 60 minút

porcie: 10

bezlepkový recept: Áno