

Cuketová pomazánka

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1 ks	středně velká cuketa
4 stroužek	česnek
2 ks	chilli paprička
3 lžíce	olivový olej
1 hrst	nastrouhaný parmazán (či jiný sýr)
3 lžíce	zakysaná smetana
	sůl
	pepř
	citronová šťáva



Postup přípravy

Cuketu omyjeme, překrojíme napůl a vykrojíme měkkou část se semeny. Cuketu nastrouháme na hrubém struhadle a prosolíme. Necháme ji zhruba 30 minut na cedníku aby pustila vodu. Poté cuketu důkladně propláchneme tekoucí vodou. Mezitím si na olivovém oleji osmažíme nakrájený česnek a a chilli papričky (dejte si pozor, aby plamen byl mírný, jinak by česnek zhořkl). K česneku a chilli papričkám přidáme propláchnutou cuketu a opékáme zhruba 3 až 4 minuty. Do teplé směsi vmícháme nastrouhaný sýr a vše dochutíme solí, pepřem, citronovou šťávou a olivovým olejem. Nakonec přidáme zakysanou smetanu. Podáváme s čerstvým pečivem.