

Cuketovo-šampiňónová nátierka

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na oleji speníme cibuľu (červená) nakrájanú na polmesiačky. Pridáme cuketu (2 ks) nakrájanú na tenké rezance a šampiňóny pokrúpané na tenké plátky. Osolíme, okoreníme a podusíme domäkka. Keď cukety a hríby zmäknú, pridáme hnedý cukor a podlejeme vinným octom (0,5-1 dcl). Podusíme, dokiaľ sa vyparí pach octu. Môžeme podávať ešte teplú nátierku. Ideálne je však ponechať ju odstáť do nasledujúceho dňa.

Ingrediencie

- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cuketa** - 200 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Šampiňóny záhradné** - 100 g
- **Cukor kryštál** - 50 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Ocot Balsamico** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

