

Cuketový kotlík

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

střední cuketa

3 papriky

5 rajčat

1 velká cibule

několik stroužků česneku

300 g český salám (nebo gothaj) asi

rama

kečup

tymián

Postup

Postup přípravy: Cuketu oloupeme, vydlabeme a nakrájíme na kostičky. Dáme do velkého hrnce. Přidáme proužky papriky, plátky rajčat, kolečka cibule, rozmačkaný česnek, salám na kostičky, kousek rama a mírně podlijeme. Dusíme do měkka. Nakonec přidáme podle chuti kečup - raději více a tymián. Necháme přejít var. Můžeme přisolit.

Podáváme s česnekovými topinkami nebo s chlebem. Ti, co mají rádi lečo, si jistě pochutnají. Výborná lehká a rychlá večeře.