

Cuketa s koprem

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 cukety

50 g slaniny

1 cibule

1 kelímek zakysané smetany

1 lžice hladké mouky

sůl

mletý kmín

kopr

1 citron (šťáva)

Postup

Cuketu oloupeme, pokapeme citronovou šťávou, osolíme a necháme hodinu odležet. Na rozškvařené slanině osmahneme na kostičky nakrájenou cibuli, přidáme kmín a scezenou cuketu. Podusíme doměkka. Zahustíme zakysanou smetanou, ve které jsme rozmíchali mouku, přisolíme, vmícháme větší množství nasekaného kopru a krátce povaříme. Podáváme s rýží nebo pečivem.