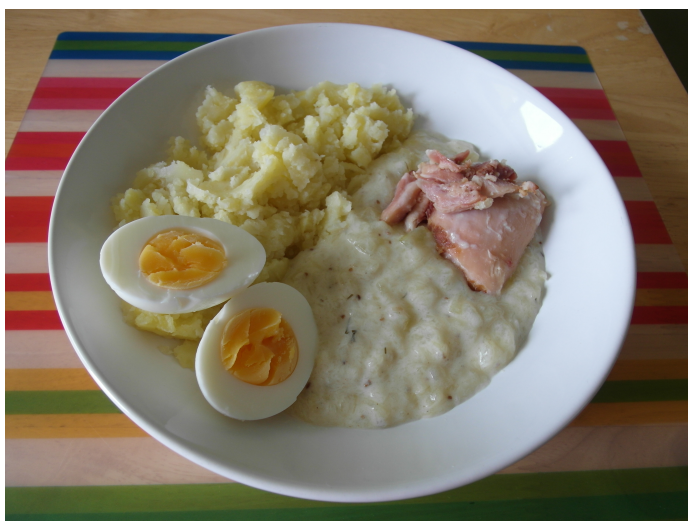


Cuketový prívarok s údeným mäsom a vajíčkom



Čas prípravy: 40 minút

Druh jedla: Bezmäsité a múčne jedlá; Hlavné jedlá; Prívarky, omáčky, prílohy

Tento prívarok je zaradený aj v receptári Materských škôl. Je to rýchly, chutný a ľahký recept. Zvykneme ho servírovať so zemiakmi, uvareným vajíčkom a údeným kuracím stehnom, ale pokojne môžete použiť aj iný druh mäsa, napr. sójovú klobásku, alebo opečenú dia salámu :)

Suroviny:

stredne veľká cuketa
1 cibuľa
olej
rasca
smotana na varenie
alebo kyslá
pochúťková
kôpor, môže byť
čerstvý, mrazený
alebo sušený
soľ
cukor
ocot
hladká múka

Postup práce:

Cuketu (môže byť aj tekvica) ošúpeme, rozrežeme a lyžicou vydlabeme jadierka a nepoužiteľný stred. Pokrájame ju na malé kúsočky alebo nahrubo postrúhame. Na oleji orestujeme nadrobno nakrájanú cibuľu a pridáme cuketu. Osolíme 1 čajovou lyžičkou (či) soli a pridáme trocha celej rasce (asi tak 1/4 čl.). Pomiešame a zhruba 3-5 minút restujeme, kým cuketa nezačne púšťať štavu. Podlejeme trochou vody - tak, aby cuketa nebola celá ponorená. Zamiešame a prikryjeme. Dusíme približne 10 minút. Staršiu cuketu treba dusiť trochu dlhšie. Pripravíme si zátrepku zo smotany a hladkej múky. 1/4 l smotany a 2 polievkové lyžice (PL) múky rozhabarkujeme, aby tam neboli hrčky a za stáleho miešania nalejeme k tekvici. Pokiaľ zmes príliš zhustla, môžeme ju rozriediť vodou alebo mliekom. Miešame, aby omáčka neprihorela a necháme ju povariť asi 2 minúty. Hotovú, odstavenú omáčku dochutíme - dosolíme a podľa chuti pridáme cukor a ocot. Na záver pridáme kôpor.