

# Cuketové řezy na česneku



Obtížnost:

Čas přípravy: 8h 0min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 8h 25min , Porce: 4

351 kalorií , 0 g cukrů , 30 g tuků , 3 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/cuketove-rezy-na-cesneku>

## Příprava

Dobře omyté cukety rozpůlíme a nakrájíme na asi 1 cm tlustá kolečka, která vložíme do misky, posolíme a necháme aspoň 4 hodiny odpočinout. Pak vodu z cuket vymačkáme a smícháme s prolisovaným česnekem a drobně nasekanými papričkami. V pánvi rozežřejeme olej, vložíme kousky cuket a dusíme je pod pokličkou doměkka. Pak vmícháme ocet, přidáme cukr a vše důkladně promícháme. Pak sundáme z ohně. Cukety přikryjeme pokličkou a necháme 4 hodiny odpočinout. Podáváme je vychlazené.



### Tip k receptu

Místo cuket můžeme použít okurky .

## Ingredience

- ✓ 4 menší cukety
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 2 ks chilli papriček
- ✓ 1 lžička hnědého cukru
- ✓ 2 lžíce jablečného octa
- ✓ 2 lžíce oleje
- ✓ 4 lžičky soli

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Chudý student, Hlavní chod