

Okurky na řecký způsob



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 20min , Porce: 4

246 kalorií , 0 g cukrů , 27 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/okurky-na-recky-zpusob>

Příprava

Mladé uhorky očistíme a po délce rozkrojíme na čtyři díly. Lyžičkou vyberieme jadierka a uhorky povaríme 10 minút v posolenej vode. Vyložíme na misu a podávame s touto omáčkou: Vo vode varíme mladé pokrúpané cibulky. Po 5 minútovom varení pridáme očistené zemiaky pokrúpané na kocky. Uvarené ocedíme a roztlačíme, pridáme vývar z mäsa a olivový olej. Posolíme, zlepšíme citrónovou šťavou, mletým čiernym korením a troškou cukru. Nalejeme na uvarené uhorky a dáme ochladiť.



Tip k receptu

Podávame studené, môžeme posypať syrom feta.

Ingredience

- ✓ 4 čerstvé mladé okurky
- ✓ 4 mladé cibulky
- ✓ 2 stredne veľké brambory
- ✓ 4 lžice olivového oleje
- ✓ troška mletého pepře
- ✓ lžička cukru
- ✓ 50 ml masového vývaru
- ✓ 1 citrón
- ✓ sůl podle potřeby

Kategorie

Obyčejný den, Řecká, Diabetická, Léto, Finančně nenáročná, Zelenina, Exotika, Labužník, Párty občerstvení