

Cuketový tatarák (množství na 4 porce)

Suroviny:

400g cukety

česnek (dle chuti)

4 lžičky ajvaru pikant (Podravka)

sojová omáčka

sůl a pepř

Postup:

Cuketu nastroháme a necháme na cca půl hodinky odležet, aby pustila vodu. Tu poté slijeme a cuketu osmažíme na olivovém oleji. Přidáme nastrohaný česnek, ajvar a dochutíme sojovou omáčkou, solí a pepřem. Podáváme na topince nebo toastu. Můžeme posypat sýrem.

Autor: Zuzana Kullová

