
Školní jídelna Holečkova 10 – vedoucí e-mail: vedouciSJ@zsholeckova.cz Tel.: +420 730 874 905

Cuketová omáčka na těstoviny

Suroviny na cca 5 dospělých porcí

Cibule/šalotka oloupaná	200g	nakrájíme na jemno
Cuketa	600g	nakrájíme na malé kostičky
Smetana 33%	300ml	
Česnek	podle chuti	
Sůl	podle chuti	
Italské koření	podle chuti	
Sýr parmazánového typu	250g	

Na pánvi necháme na troše oleje zesklivatět cibuli, přidáme cuketu na kostičky a dále opékáme společně. Osolíme, okořeníme a podle chuti dáme česnek. Až cuketa změkne, přilijeme smetanu. Opět trochu povaříme. Do omáčky pak přidáme uvařené těstoviny, zamícháme a na talíři sypeme sýrem, nejlépe parmazánového typu.

TIPY

- Cibuli můžeme doma vyměnit za šalotku, má jemnější chuť.
- Omáčku můžeme rozmixovat tyčovým mixérem. Když je cuketa na malé kousky mixovat není potřeba.
- Místo smetany můžeme do omáčky dát smetanový sýr a mléko. Nebo část smetany nahradit mlékem.
- Váha sýra je uvedena minimální, to dáváme my v ŠJ na dospělou porci 50g, doma dáme podle chuti 😊. Část sýra na posypání můžete klidně dát i do omáčky.

Dobrou chuť přeje kolektiv ŠJ Holečkova 10