

Ingrediencie

1 väčšiu cuketu, 1 cibuľu, 1 lyžicu oleja, 2 lyžičky masla, 2 lyžičky kryštálového cukru, vegetu, 2 lyžice hladkej múky, 250 ml smotany na varenie, soľ

Postup

Cuketu olúpeme, pozdĺžne prekrájame a vyberieme jadierka. Dužinu nastrúhame na hrubšie rezance. Očistenú cibuľu nadrobno nakrájame. Osmažíme ju do sklovita na rozpálenom oleji a masle. Pridáme postrúhanú cuketu, premiešame a po 3 minútach zalejeme 150 ml horúcej vody. Za občasného miešania dusíme cca 10 minút. Potom pridáme soľ a cukor. V hrnčeku dohľadka vymiešame múku so smotanou a za stáleho miešania prilejeme k cukete. Necháme tri minúty prevrieť a odstavíme. Podávame s opraženou klobásou alebo vajíčkom na tvrdo.

