Cuketové těstoviny

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 ks	střední cuketa
1 ks	menší cibule
1 ks	stroužek česneku
hrst	cherry rajčata
pár lístků	čerstvá bazalka
1 lžíce	máslo
2 lžíce	olivový olej
	sůl
	mletý pepř

Postup přípravy

Cuketu omyjeme a odkrojíme konce. Pokud máme spiralizér nebo kráječ, který nám vytvoří z cukety nudle, můžeme jej použít, ovšem postačí nám i obyčejná škrabka. Tou z cukety postupně odřezáváme tenké dlouhé plátky. Vždy když se prokrájíme až k semínkům, tak cuketu pootočíme a krájíme zase z další strany, prostřední část se semínky do těstovin nepoužíváme. Jakmile máme cuketu připravenou, nakrájíme si nadrobno cibuli a česnek. Na čtvrtky překrojíme také rajčata a posekáme lístky bazalky. Rozehřejeme si pánev, na kterou nalijeme olivový olej. Na něj vhodíme cibulku a opečeme dozlatova. Poté přihodíme rajčata, osolíme, opeříme a necháme pár minut restovat, aby rajčata změkla a pustila šťávu. Poté přidáme česnek, promícháme, necháme chvilku provonět a ke směsi vhodíme cuketu. Vše důkladně promícháme a restujeme, dokud cuketa nezměkne. Poté vmícháme máslo a můžeme podávat.