

Pýchavky s paprikami

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

3 hrnek	nakrájená pýchavka
2 ks	červená paprika
1 ks	cibule
1 ks	cuketa
3 lžíce	zakysaná smetana
	sladká paprika
	koření dle chuti
	sůl
	olivový olej
	jarní cibulka nebo petrželka



Postup přípravy

Na olivovém oleji si osmažíme nadrobno nakrájenou cibulku. Přidáme na kostičky nakrájenou pýchavku a papriky, zasypeme oblíbeným kořením a podlijeme vodou. Necháme zhruba 5 minut dusit. Ochutíme sladkou paprikou a přidáme zakysanou smetanu. Dochutíme solí a ozdobíme čerstvou jarní cibulkou nebo petrželkou. Podáváme s čerstvým chlebem.