

# RAJSKÁ Z CUKET S TĚSTOVINOU

Rychlý letní oběd, když cuket a rajčat je všude spousta není nic nového pod sluncem, ale jeden fígl myslím stojí zato! Fakt se povedla, že se i moji mlsní jazýčci, co jen tak něco nepochválí, olizovali :)



## SUROVINY NA 4-6 PORCÍ:

- 2 střední cibule
- 3 stroužky česneku
- nahrubo nastrouhané 2 cukety
- 1/2 ČL kurkumy
- černý pepř

- 2 bobkové listy
- 1 PL třtinového cukru
- 0,5 kg rajčat (či plechovka pasírovaných)
- hrst sušených rajčat

## POSTUP PŘÍPRAVY

- Na ghí osmahneme 2 cibulky a 3 stroužky česneku do zlatova
- Přidáme nahrubo nastrouhané 2 cukety a necháme důkladně vysmahnout
- Zasypeme 1/2 lžičkou kurkumy, opepříme, přidáme bobkový list a třtinový cukr a necháme lehce zkaramelizovat (to je ten super fígl!)
- Přidáme pokrájená rajčata (příp. plechovku pasírovaných rajčat), posekaná sušená rajčata
- Promícháme, necháme 10 min provařit a můžeme servírovat.

Tento recept je díky použitým surovinám vhodný do letního období, ale pozor by si na něj měli dát všichni, kdo mají zvýšenou pittu či jsou pitta dominantní konstutce a je horký letní čas. Pittu zvyšují rajčata a zejména česnek.