

# Cuketové čtvrtky

---



## INGREDIENCE

**střední cuketa** - 5  
**koření Štěstí** - 2 vrchovaté lžičky  
**česnek** - 2 prolisované stroužky  
**olej** - 2 dcl  
**sůl** - dle chutě



## POSTUP

- 1./ Cukety opláchnu a rozkrájím na čtvrtky. Jsou-li větší, nakrájím je na šestiny nebo osminy. Neodvodňuji je, nesolím je.
- 2./ Plech opatřím pečícím papírem a cuketové čtvrtky na něj na těsno naskládám.
- 3./ Nachystám směs z oleje a česneku, potřu jí čtvrtky, posypu kořením štěstí a nechám péct v předehřáté horkovzdušné troubě na 220 °C po dobu asi 30 minut.
- 4./ V polovině pečení cukety vytáhnu, opět potřu olejovou směsí a tentokrát osolím.
- 5./ Na závěr, 5 minut před dokončením, přidám funkci gril, která cukety opeče dozlatova.

Podávám s domácí česnekovou majonézou. Majonézu vyšlehám ze 4 žloutků ([video-recept najdete na našich stránkách](#)), osolím a přidám prolisovaný stroužek česneku. Majonézu velmi často odlehčuji alespoň 1 lžící SCD tvarohu, tedy odkapaného jogurtu.

(2 - 3 osoby)