

Cuketové ragů s bazalkovo-rajčatovým pestem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na olivovém oleji orestujeme na měsíčky nakrájenou cibuli. Až zeskllovatí, přidáme na plátky nakrájený stroužek česneku a společně asi minutu restujeme. Poté do pánve přidáme nakrájenou cuketu, vše osolíme, opeříme a podlijeme troškou vody. Pánev přikryjeme pokličkou a dusíme cca 10 minut, dokud cuketa nezměkne. Nakonec do směsi zamícháme 3 lžící pesta.

Podáváme s rýží, bulgurem, kuskusem či těstovinami nebo samotné posypané slunečnicovými semínky.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Cuketa** - 200 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Tesco Free From Pesto z bazalky sušených rajčat piniových oříšků a tofu 190 g** - 40 g

