

## Cuketová polévka s krumlovskou nivou

cuketa  
šalotka  
česnek  
máslo  
oregano  
kuřecí vývar  
smetana  
niva  
sůl, pepř

Šalotku a česnek nakrájíme na jemno a lehce zpěníme na másle. Cuketu nakrájíme na kousky a přidáme do hrnce. Ke konci restování dáme špetku oregana a zalijeme kuřecím vývarem. Vaříme cca 20 minut do měkka. Přidáme smetanu, nivu a rozmixujeme do hladka.

Dochutíme solí a pepřem.

## Linguine s cuketovým pestem

cuketa  
česnek  
baby špenát  
pinové oříšky  
tylžský sýr  
citronová kůra  
olivový olej  
špagety / linguine  
citronová šťáva

Česnek nasekáme na hrubo, z cukety vyřízneme semínka a překrájíme na kousky. Rozmixujeme do hladka spolu s baby špenátem, opraženými piniovými oříšky, nastrouhaným tylžským sýrem, citronovou kůrou a olivovým olejem. Smícháme s uvařenými těstovinami, zakápneme citronovou šťávou a promícháme.

Dle potřeby osolíme, posypeme tylžským sýrem a opraženými piniovými oříšky.

## Sandwich s cuketou, cottagem a balkánským sýrem

cuketa  
houska  
cottage  
balkánský sýr  
citronová šťáva  
olivový olej  
cuketové pesto  
sušená rajčata  
piniové oříšky

Cottage sýr smícháme s nastrouhaným balkánským sýrem, citronovou šťávou, olivovým olejem a trochou cuketového pesta. Housku na sucho opečeme na pánvi. Cuketu nakrájíme škrabkou na plátky a opečeme na pánvi na trošce olivového oleje. Osolíme a ke konci zakápneme citronovou šťávou.

Housku pomazeme cottage sýrem, přidáme cuketu, sušená rajčata, zastrouháme balkánským sýrem a posypeme piniovými oříšky.