

## Nakládaná cuketa

---

asi 500 g mladé cukety  
2 polévkové lžíce soli  
půl litru vody  
1 menší cibule

další voda na propláchnutí

na nálev:

75 ml vody  
175 ml jablečného octa  
100 g cukru krupice  
1 lžička hořčičného semínka  
půl lžičky kurkumy  
1 lžička tymiánu

Cuketu omyjeme, pokud je větší, zbavíme měkkého středu s jádérky a nastroháme na asi 2 mm plátky. Oloupanou cibuli nakrájíme na tenká půlkolečka. Obojí promícháme s vodou a solí v širší míse, zatížíme např. talířem a necháme hodinu až dvě proležet. Poté slijeme, propláchneme vodou, aby se odplavila přebytečná sůl. Mezitím si svaříme veškeré suroviny na nálev, dokud se cukr nerozpustí. Propláchnutou cuketu přendáme do zavařovacích sklenic a zalijeme horkým nálevem. Po zchladnutí uložíme do ledničky a aspoň jeden den vydržíme neochutnat.

Podáváme k masu, sýrům nebo i jinak. Zbylý nálev lze dávat jako zálivku do salátů.

---

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---