

Nakládaná cuketa

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

další voda na propláchnutí

na nálev:

250 ml jablečného octa
110 g cukru krupice
1 lžička hořčičného semínka
čtvrt lžičky kurkumy
půl lžičky tymiánu

Cuketu omyjeme a nastrouháme 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 do salátů.

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