

Cuketová hořčice

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- cuketa 2 kg
- cukr krystal 130 g
- sůl 80 g
- feferonka 2 ks
- česnek 1 ks
- plnotučná hořčice 1 ks
- pepř 2 lžička
- olej 2.5 dl
- ocet 1 dl

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Cukety omyjeme, oloupeme, zbavíme jádřince a nakrájíme na větší kostky
2. Přidáme oloupané stroužky česneku, feferonky, cukr, plnotučnou hořčici, sůl, pepř, olej a ocet a rozvaříme
3. Pak vše rozmixujeme, naplníme do sklenic a sterilujeme 20 minut na 85 °C.

Poznámka:

česnek - jedna palice