

Sterilovaná cuketa s rajčaty a okurkami

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Nálev 1 ks
- Salátová okurka 1 ks
- Loupaná rajčata 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Cuketa 1 ks
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rajčata spaříme a oloupeme. Okurky salátovky a cukety umyjeme. Cuketu rozkrojíme na polovinu a vydlabeme vnitřek se semeny. Zeleninu si nakrájíme na tak velké kousky, jaké chceme mít. Na dno sklenice dáme trochu nakrájené mrkve a cibule, naskládáme zeleninu a zalijeme nálevem na okurky, jaký máme rádi. Kopr nedáváme.

Můžeme si uvařit i můj nálev. Připravuji ho následovně: Svařím 1 Deko, 5 kuliček pepře, 2 kuličky nového koření, 1,75 litru vody, 1/2 litru octa a plný čtvrtlitrový hrnek cukru.

Cuketu s rajčaty a okurkami sterilujeme 15 - 20 minut při 85 °C.

Sterilovaná cuketa s rajčaty a okurkami je skvělou přílohou během celého roku.

