

Cuketová hořčice

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cuketa 2 kg
- česnek 1 ks
- cukr 80 g
- sůl 1 lžíce
- ocet 250 ml
- olej 100 ml
- malá plnotučná hořčice 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Cuketu bez jader nakrájíme na malé kostičky, česnek nasekáme, nebo umeleme, přidáme všechny další suroviny a vaříme, až je cuketa úplně měkká.
2. Pak všechno rozmixujeme a plníme do skleniček. Sterilujeme 10 min. na 180°C. Kdo nechce sterilovat, musí se to spotřebovat do 1 měsíce.

Poznámka:

Výborné k různým masíčkům.