

Pikantní hořčice s cuketami

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- cuketa 1 kg
- česnek 5 stroužek
- feferonka 1 ks
- cukr 70 g
- sůl 20 g
- bílý pepř 1 špetka
- olivový olej 100 ml
- ocet 50 ml
- plnotučná hořčice 200 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Postup:

Cuketu oloupeme, nakrájíme ji nadrobno a vsypeme do hrnce. Přidáme na kousky nakrájený česnek a nasekanou feferonku.

Do hrnce pak přisypeme cukr, sůl, bílý pepř a vlijeme ocet a olej a hořčici. Vše povaříme při mírné teplotě přibližně hodinu. Pak horkou směs rozdělíme do skleniček a uzavřeme. Sterilujeme při 90 stupních cca 15 minut.