Cuketový pepřák

https://varimesmarcelou.cz/zavarovani-konzervovani-nakladani/cuketovy-peprak.html

Když se vrátíte z dovolené a na zahrádce vás čeká pěkně velká cuketa, často i několik velkých cuket, mám pro vás tip. Cuketový pepřák je výborný jako syrový salát a sterilovaný vás potěší v zimních měsících.

Na přípravu 10 sklenic cuketového pepřáku budeme potřebovat

- 2,5 kg oloupané cukety bez měkkého středu se semínky
- 500 g cibule
- 500 g červené, tenkostěnné papriky
- 150 ml kvasného octa
- 100 ml olivového oleje
- 1-2 čajové lžičky olivového oleje s pálivou papričkou
- 30 g soli
- 8 g mletého černého pepře
- 170 g krystalového cukru
- 10 skleniček o objemu 350 ml
- Velkou mísu na míchání a odležení cuketového pepřáku

Postup přípravy cuketového pepřáku

Z velkých cuket oškrábeme slupku, překrojíme a lžící odstraníme měkké středy. Cuketu nastrouháme na hrubo.

Cibuli oloupeme a nakrájíme na jemné nudličky. Papriku omyjeme, přepůlíme, odstraníme jádřince a nakrájíme na jemné proužky, přibližně 2 mm x 20 mm (stejně krájejte i cibuli).

Nastrouhanou a nakrájenou zeleninu dáme do mísy a promícháme. Přisypeme cukr, pepř a sůl. Jako poslední přidáme ocet, olivový olej a olej ochucený chilli papričkami.

Máte-li rádi pikantní chuť, můžete nahradit ochucený olej syrovou papričkou, nakrájenou na drobné kousky. Do tohoto množství bych přidala asi 1 cm papričky jalapeno nebo cayennského pepře bez semínek.

Vše promícháme a ochutnáme. Už v této fázi je to fantasticky chutný salát, který po odležení – cuketa i paprika pustí vodu – můžeme podávat, třeba k pečenému kuřátku nebo ke grilovanému masu.

Část cuketového pepřáku můžete použít jako čerstvý salát a zbytek zavařit.

Mísu se zeleninovým salátem pokryjeme potravinářskou folií nebo alobalem a necháme do druhého dne na chladnějším místě odležet.

Druhý den salát promícháme a naplníme jím připravené, čistě umyté sklenice. Okraje sklenic otřeme papírovou utěrkou a víčka uzavřeme. Sterilujeme 15 minut při teplotě 80-90 °C.

Pokud si cuketový pepřový salát připravíte, napište mi, jak vám chutnal. Pokud ano, podělte se o

recept se svými přáteli.