Cukety naložené jako matjesy

https://varimesmarcelou.cz/zavarovani-konzervovani-nakladani/cukety-nalozene-jako-matjesy.html

Recept na cukety naložené jako matjesy jsem získala od přítelkyně poté, co jsem si posteskla, že nevím, co si mám počít s velkou úrodou cuket. Dala mi také ochutnat. Byl to skvěle chutnající salát, bez palčivé cibulové chuti, který se dá jíst samotný s chlebem nebo jako příloha k masu či rybám.

Na přípravu 3 – 4 skleniček cukety naložené jako matjesy budeme potřebovat

- 1,3 kg očištěné cukety
- 0,8 kg cibule
- 35 g soli
- 25 kuliček černého pepře
- 15 kuliček nového koření
- 1 čajovou lžičku mletého černého pepře
- 3 velké bobkové listy
- 3 cm chilli papričky i se semínky (nebo dle chuti lze i přidat)
- 2,5 dl olivového oleje
- 2 polévkové lžíce bílého vinného octa
- 4 skleničky o obsahu přibližně 600 ml
- Větší mísu na míchání a naložení
- Potravinářskou folii na zakrytí

Postup nakládání cukety jako matjesy

Starší cukety oloupeme a zbavíme jadřinců. Mladé cukety neloupeme, jen odstraníme měkké jádřince.

Cukety podélně nakrájíme na velikost rybích filátek (5 cm dlouhé a 0,5 cm silné plátky). Oloupanou cibuli podélně nakrájíme na proužky.

Cuketu i cibuli vložíme do mísy. Přisypeme odváženou sůl a odměřený mletý černý pepř. Přidáme kuličky nového koření i kuličky černého pepře. Bobkové listy přelámeme na menší kousky a nezapomeneme na přidání vinného octa a chilli papričky. Té přidáme dle vlastního uvážení, ale rozhodně tam patří.

Jako poslední přilijeme olivový olej a vše v míse několikrát promícháme. Necháme stát asi hodinu, pak znovu vše promícháme. Mísu pokryjeme potravinářskou folií a přemístíme ji do chladna. Povrch ještě pokryjeme utěrkou, aby na salát nešlo světlo.

Rada

V této fázi přípravy cuketové matjesy neochutnávejte, byli byste zděšeni velkou slaností a zklamáni nevalnou chutí. S cuketovými matjesy je to jako v pohádce, kdo je dost trpělivý, najde poklad.

Připravené cuketové matjesy necháme v míse odležet 24 hodin.

Druhý den obsah mísy důkladně promícháme a bez ochutnávání naplníme sklenice. Okraje sklenic otřeme, sklenice zavíčkujeme a uložíme je na chladné místo, třeba do ledničky.

V chladu cuketové matjesy necháme zrát po dobu 7 dnů.

Já jsem to nevydržela a první sklenici jsem otevřela čtvrtý den. Slanost zmizela, cibule byla báječně křupavá bez palčivosti a plátky cuket chutnaly jako křupavá filátka ze sleďů.

Cuketové matjesy můžete podávat jako přílohu ke grilovanému masu nebo rybě i samostatně jako salát.



Varianta salátu z cuketových matjesů, slaného sýra a oliv
Zdroj: Marcela Hackerová

Já jsem k matjesům do misky přidala kousek nadrobeného balkánského sýra a opekla k tomu plátky chleba, které jsem pokapala olivovým olejem. Ještě teď, při psaní polykám sliny, které se mi při vzpomínce tvoří v puse.

Vyzkoušejte matjesy, třeba z poloviční dávky, a napište mi, jak vám doma chutnaly. Cuket je stále dostatek.