Okurky naložené v rajčatovém pyré „po italsku“

https://varimesmarcelou.cz/zavarovani-konzervovani-nakladani/okurky-nalozene-v-rajcatovem-pyre-po-italsku.html

Okurky naložené v rajčatovém pyré „po italsku“ chutnají výtečně, jsou pikantní, vypadají krásně barevně, jsou bez konzervantů a jako bonus si schováte kousek léta na zimu. A proč po italsku, no proto, že ve skleničkách je ukrytá dobrota v italských národních barvách – červená, zelená a bílá.

Když se vám urodí velké množství okurek a nikdo je už nechce, je vám líto, aby skončily jinde než v kuchyni. Další pobídkou byla krabice nádherných a vyzrálých rajských jablíček, kterou jsme dostali od přátel z Moravy.

Na přípravu 6 sklenic okurek naložených po italsku budeme potřebovat

- 1 kg vyzrálých rajčat
- 1 kg čerstvých okurek nakládaček
- 90 g krupicového cukru
- 100 ml olivového oleje
- 50 g soli
- 5 stroužků česneku, nakrájených na plátky (lze i méně)
- 70 ml kvasného octa
- 6 sklenic o objemu 350 – 400 ml
- Sekáček (kutr)

Postup přípravy okurek naložených po italsku

Rajčata i okurky dobře umyjeme. Totéž platí o sklenicích i víčkách.

Rajčata nakrájíme na čtvrtky a okurky na kolečka o síle přibližně 5 mm. Na zdroj tepla položíme pánev minimálně o průměru 30 cm a začneme ji zahřívat.

Do nádoby sekáčku vložíme polovinu nakrájených rajčat a uděláme z nich dokonalé pyré. Pyré přelijeme do pánve. S druhou polovinou rajčat uděláme totéž.

Pyré promícháme a postupně do něj přisypeme připravený krupicový cukr, přidáme sůl a plátky česneku. Přilijeme i olej.



Postup zpracování rajčat
Zdroj: Marcela Hackerová

Ochucené pyré, za občasného promíchání, přivedeme k varu a povaříme 15 minut. Pyré mírně ztmavne – bude mít sytější červenou barvu.

Do pánve přidáme nakrájené okurky, promícháme a přivedeme k varu. Nyní přilijeme ocet a vše povaříme 2-3 minuty. Pak pánev odstavíme ze zdroje tepla.



Povařené okurky v rajčatové omáčce
Zdroj: Marcela Hackerová

Hotovou směs plníme do připravených čistých sklenic. Zavíčkujeme a sterilujeme 15 minut na 70 - 80°C.

Okurky naložené v rajčatovém pyré „po italsku“ chutnají naprosto skvěle a po otevření na vás vykoukne kousek léta, i když venku bude třeba padat sníh.