Pikantní, křupavý a rychle připravený salát z mladých cuket

https://varimesmarcelou.cz/zavarovani-konzervovani-nakladani/pikantni-krupavy-a-rychle-pripraveny-salat-z-mladych-cuket.html

Pikantní a rychle naložený salát z mladých cuket se chutí zcela vyrovná kyselým okurkám a má ještě něco navíc, chuť koření kari. Salát z mladých cuket je připravený i s nálevem za 20 minut a po hodině se dá podávat, třeba ke grilovanému či upečenému masu. A když si ho připravíte více, vydrží v ledničce i týden. Plátky cukety jsou i po týdnu křupavé a málo kdo by hádal, že jsou to cukety.

Letos se mi neurodily okurky. Část jich zničili slimáci a příliš vlhké a studené počasí zkázu dokončilo.

Zato cuketám se nebývale daří. Učinila jsem pokus, naložit velmi tenké plátky mladých cuket podobným způsobem jako maminčiny rychlokvašky.

A protože mám velmi ráda chuť kari, na zkoušku jsem přidala do nálevu 1 lžičku tohoto výborného koření.

Salát z plátků mladých cuket, koření a kari, ve sladkokyselém nálevu je opravdová chuťová bomba.

Asi po dvou hodinách macerování v nálevu jsme s manželem ochutnali okapané plátky naložené cukety. Byla to chuťová bomba, která s přehledem pro letošní rok nahradí kyselé okurky.

Vyzkoušeli jsme ji k pečenému i grilovanému masu, k hamburgerům i v troubě pečeným karbanátkům, na místo plátků kyselé okurky, zkrátka všude tam, kde přidáváme klasické kyselé okurky.

Byli jsme velmi spokojeni, protože plátky byly i krásně křupavé. Tak už dost povídání a pojďme si společně připravit skvělý chuťový zážitek.

Na 4 porce salátu z mladých cuket budeme potřebovat

- 250 g mladých a neoloupaných cuket (1-2 ks) – pár gramů méně či více nehraje roli
- Trochu soli na zasolení
- 1x uzavíratelnou sklenici o obsahu 0,5 litru
- Mandolínu nebo škrabku na krájení tenkých plátků

Nálev

- 1 dl kvasného octa
- 1 dl vody
- 100 g krupicového cukru
- 10 ks kuliček černého pepře
- 2 bobkové listy (přelomené)
- 10 g soli
- 1 čajovou lžičku kari (rovnou)
- Na špičku nože kajenského pepře

Postup přípravy salátu z mladých cuket

Z opláchnutých a neoloupaných cuket odstraníme oba konce a podélně je celé pomocí mandolíny nebo škrabky nakrájíme na dlouhé tenké plátky. Plátky vložíme do misky a lehce je zasolíme.



Plátky mladých cuket
Zdroj:Marcela Hackerová

Do kastrůlku nalijeme připravený ocet a vodu. Přidáme odvážený cukr i sůl, nalámané bobkové listy, kari a kajenský pepř.

Kuličky černého pepře předtím položíme na prkénko a dnem hrnečku nebo talířku je mírně nadrtíme. Drť přidáme rovněž do nálevu a začneme zahřívat.



Příprava láku
Zdroj:Marcela Hackerová

Od bodu varu vaříme 5 minut. Vroucí nalijeme přes sítko na plátky cuket v misce. Cukety v nálevu promícháme. Než nálev v cuketách zchladne, promícháme ještě několikrát.

Po vychladnutí můžeme ochutnat i podávat. Lepší je ale hodinku či dvě počkat a pak podávat.



Pikantní, křupavý a rychle připravený salát z mladých cuket..
Zdroj:Marcela Hackerová

Pokud si připravíme salát dopředu, vložíme ho uzavíratelné sklenice a umístíme ho do chladna.

Ještě po pěti měsících budou plátky cuket krásně křupavé, velmi chutné a lák bude nezakalený.

Naložené plátky cuket vyndáme z láku, třeba vidličkou, necháme lehce okapat (stejně jako kyselé okurky) a pak podáváme. Je to výborná příloha ke grilovanému masu, hamburgerům, řízkům.

Salát je výborný parťák i pečeného masa či na obložených chlebů či chlebíčků. Kdo nevyzkouší, neuvěří.

TIP od Hermi: salát lze také sterilizovat na 80 °C po dobu 15ti minut a vydrží i 2 roky. Vyzkoušejte.