Cukety naložené jako zelí – sterilizované

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

Letos byl rok cukety. Cukety a sicilské cucuzzy jsem ve velkém rozdávala i připravovala z nich skvěle chutnající pokrmy. Ovšem pár přerostlých mně zůstalo. Od léta krásně vyzrály a dužina získala téměř oranžovou barvu. Co s nimi. Prý se z nich dá připravit cuketové zelí, sterilované ve sklenicích. Tak jsem se do toho pustila. Byl to dobrý tip a skvělá náhrada kysaného zelí.

Na 9 sklenic sterilované cukety budeme potřebovat

- 5 kg starších cuket, oloupaných a bez jádřinců
- 30 g soli
- 3 rovné čajové lžičky drceného kmínu
- Kopr dle chuti každého

Nálev na svaření

- 100 ml vody
- 250 ml octa
- 100 g krupicového cukru
- 50 g soli
- 1 hřebíček
- 2 kuličky nového koření – rozmáčknuté nožem na prkénku
- 10 kuliček černého pepře – rozmáčknutých nožem na prkénku
- Stonek staršího kopru, nastřihaný na menší kusy

Rozpis je na 9 sklenic o objemu 720 ml (velká sklenice OMNIA)

Nálev svařit od bodu varu 5 minut, pak nechat zchladnout a do nastrouhaných cuket nalít přes sítko

Sterilizovat na 90 °C po dobu 25 minut

Postup přípravy

Nejprve si připravíme nálev. Do kastrůlku vložíme všechny uvedené suroviny, promícháme a přivedeme k varu. Povaříme 5 minut. Pak sejmeme ze zdroje tepla a necháme zchladnout i se všemi přísadami.

Rada: Lák neochutnávejte, je velmi koncentrovaný. Musí předat svoji chuť 5 kg cukety, která je téměř bez chuti. Při finální přípravě pokrmu jsem ještě dochucovala.

Cuketu nastrouháme na nudličky (tvarově asi jako když máme nakrájené zelí – viz obrázek). Budete-li mít o pár deka více či méně nehraje roli.



Nastrouhaná cuketa
Zdroj:Marcela Hackerová

Nastrouhanou cuketu prosypeme 30 g soli a necháme přibližně půl hodiny stát, aby cukety pustily buněčnou šťávu. Ty starší a vyzrálé jí tolik nemají.

Nyní do cuket přelijeme přes sítko nálev, přidáme 3 rovné čajové lžičky drceného kmínu a připravený opraný kopr.



Všechny přísady na cuketové zelí před finálním promícháním
Zdroj:Marcela Hackerová

Cuketové zelí důkladně promícháme a necháme odstát 1 hodinu.

Cuketa se musí okyselit, protože jinak by se rozvařovala a byla měkká. Viz můj článek o beta-eliminaci.

Nyní vezmeme čisté sklenice a připravenou ochucenou cuketou je naplníme tak 1 cm pod okraj. Zavíčkujeme a sterilizujeme na 90 °C po dobu 25 minut.



Naplněné sklenice před sterilizováním
Zdroj:Marcela Hackerová

Zavařené a vychladlé sklenice uložíme na chladné místo, kde skladujeme kompoty a zavařeniny.

Příprava cuketového zelí

Otevřeme sklenici naložené cukety a vyklopíme ji do kastrolu (i s nálevem), ve kterém ji budeme připravovat. Přidáme ještě 0,5 dl vody.

Pár nudliček ochutnáme. Již nyní, podle chuti, může přidat sůl, cukr či ocet.

Zakryté necháme 30 minut podusit do měkka a eventuálně podléváme trochou vody.

Měkké cuketové zelí zahustíme usmaženou cibulkovou jíškou nebo jako já, jemně nastrouhanou 1 středně velkou bramborou a na dochucení osmaženou cibulkou.

Hotové cuketové zelí ochutnáme a chutě doladíme tak, jako například u kedlubnového zelí.