

CO S ÚRODOU OKUREK,
CUKET A RAJČAT?

KUCHAŘKA

KUCHAŘKA

KUCHAŘKA

Babiččiny nakládané okurky

podle Tomáše Miky

Nálev z vody, octa, Deky a koření povaříme asi 5 minut. Očištěné okurky naskládáme do sklenic, proložíme pokrájenou mrkví, křenem a cibulí, zalijeme horkým nálevem a sklenice uzavřeme. Okurky sterilujeme při 80° C 10 minut.

Potřebujete:

- ✓ 3 kg okurek
- ✓ 1 mrkev
- ✓ 1 cibuli
- ✓ 1 křen

Na nálev:

- ✓ 2 l vody
- ✓ 1 l octa
- ✓ 600 g cukru
- ✓ 30 g soli
- ✓ 1 Deko
- ✓ 3 bobkové listy
- ✓ 6 kuliček nového koření
- ✓ 12 kuliček celého pepře
- ✓ 2 lžičky hořčičných semínek



Cuketové matesy

podle Martiny Antalové



Potřebujete:

- ✓ 1 kg cukety
- ✓ 200 g cibule
- ✓ 100 ml octa
- ✓ 50 ml oleje
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 lžička cukru
- ✓ 2 lžičky mletého pepře
- ✓ 3 bobkové listy
- ✓ 10 kuliček celého pepře
- ✓ 10 kuliček nového koření

Cuketu oloupeme, nakrájíme na tenké plátky (nejlépe škrabkou na zeleninu), které pokrájíme na asi 3cm kousky. Cibuli nakrájíme na kolečka. Vše dáme do mísy a společně i s kořením promícháme. Necháme hodinu odležet, pak plníme do skleniček a zavařujeme při 85 °C asi 10 minut.



Potřebujete:

- ✓ 7 středně velkých uvařených brambor
- ✓ sůl
- ✓ mletý pepř
- ✓ 1 malou cuketu
- ✓ 2 vejce
- ✓ 300 g kabanosu
- ✓ 150 – 200 g nivy
- ✓ 100 ml smetany na vaření



Zapečená cuketa

podle Boženy Peřinové

Uvařené brambory oloupeme, nakrájíme na plátky. Klademe na plech vyložený pečicím papírem, trochu osolíme a opeříme. Oloupanou cuketu nastroháme nahrubo, přidáme na kostičky nakrájený kabanos. Zalijeme rozšlehaným vejcem ve smetaně a posypeme nivou. Upečeme dozlatova.



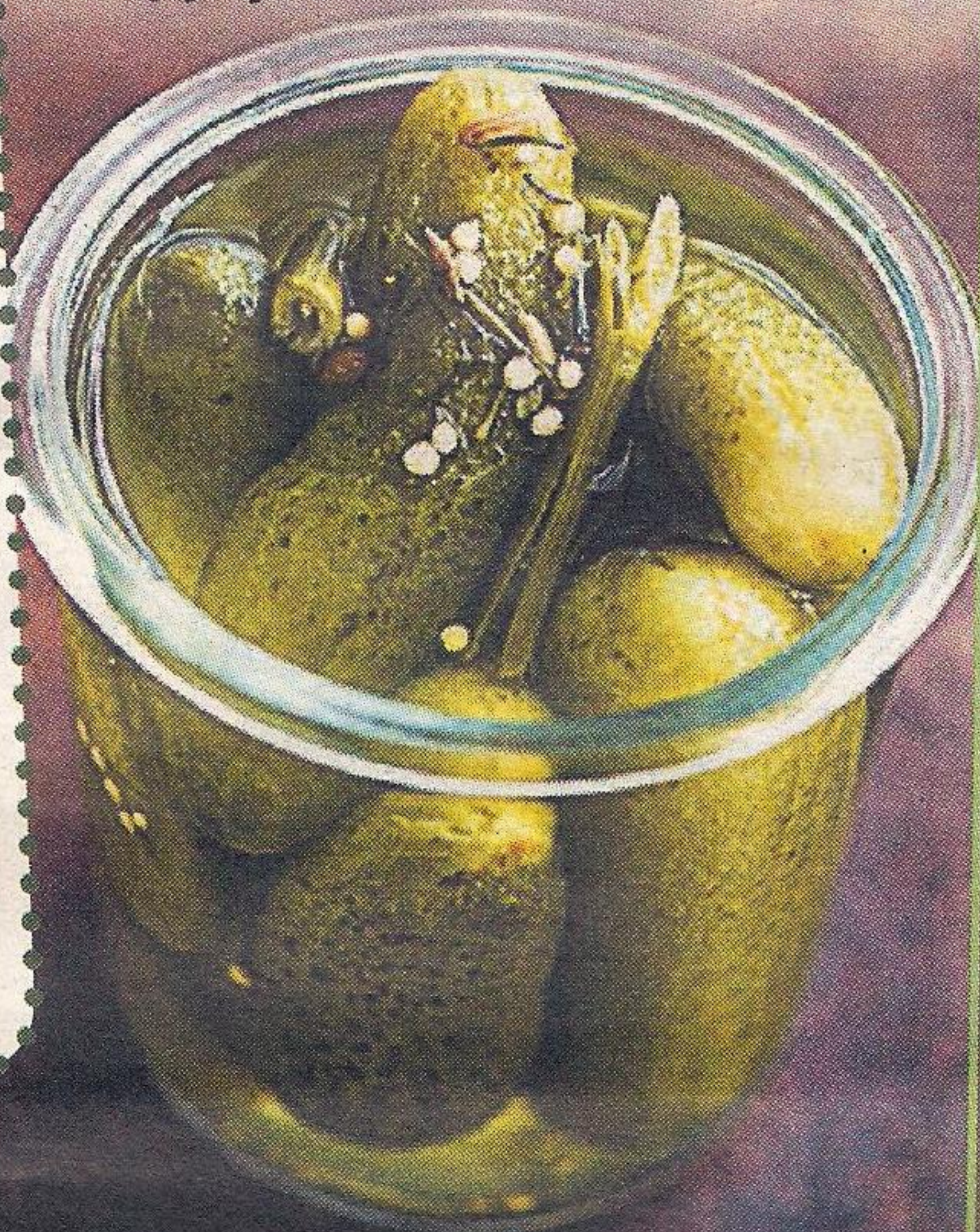
Rychlokvašky podle Květy Kroupové



Lák na rychlokvašky si připravíme svařením všech ingrediencí. Větší nakládačky propícháme vidličkou a naskládáme do kameninového soudku nebo velké sklenice, na jejíž dno dáme několik vinných listů (můžeme nahradit listy černého rybízu nebo z višně). Proložíme tradičně koprem, nakrájenou mrkví a cibulí. Naskládané okurky přelijeme ještě vařícím nálevem. Pokud okurky vyplavou nad hladinu, je třeba je zatížit, aby byly zcela potopené. Přiklopíme a necháme uležet, jak nám chuť a mlsný jazyk dovolí.

Potřebujete:

- ✓ okurky
- ✓ mrkev
- ✓ cibuli
- ✓ kopr
- ✓ vinné listy
- Na nálev:**
- ✓ 500 ml octa
- ✓ 1,3 l vody
- ✓ 80 g soli
- ✓ 160 g cukru
- ✓ 1 lžičku hořčičného semínka
- ✓ 2 lžičky nového koření
- ✓ 5 kuliček celého pepře



Potřebujete:

- ✓ 2 kg rajčat
- ✓ 250 g cibule
- ✓ 250 g jablek
- ✓ 1 lžičku mleté sladké papriky
- ✓ 2 bobkové listy
- ✓ 150 ml vody
- ✓ 5 kuliček nového koření
- ✓ 1 lžičku soli
- ✓ 150 ml 8% octa
- ✓ 3 hřebíčky
- ✓ 10 kuliček celého pepře
- ✓ 150 g cukru
- ✓ mletou skořici

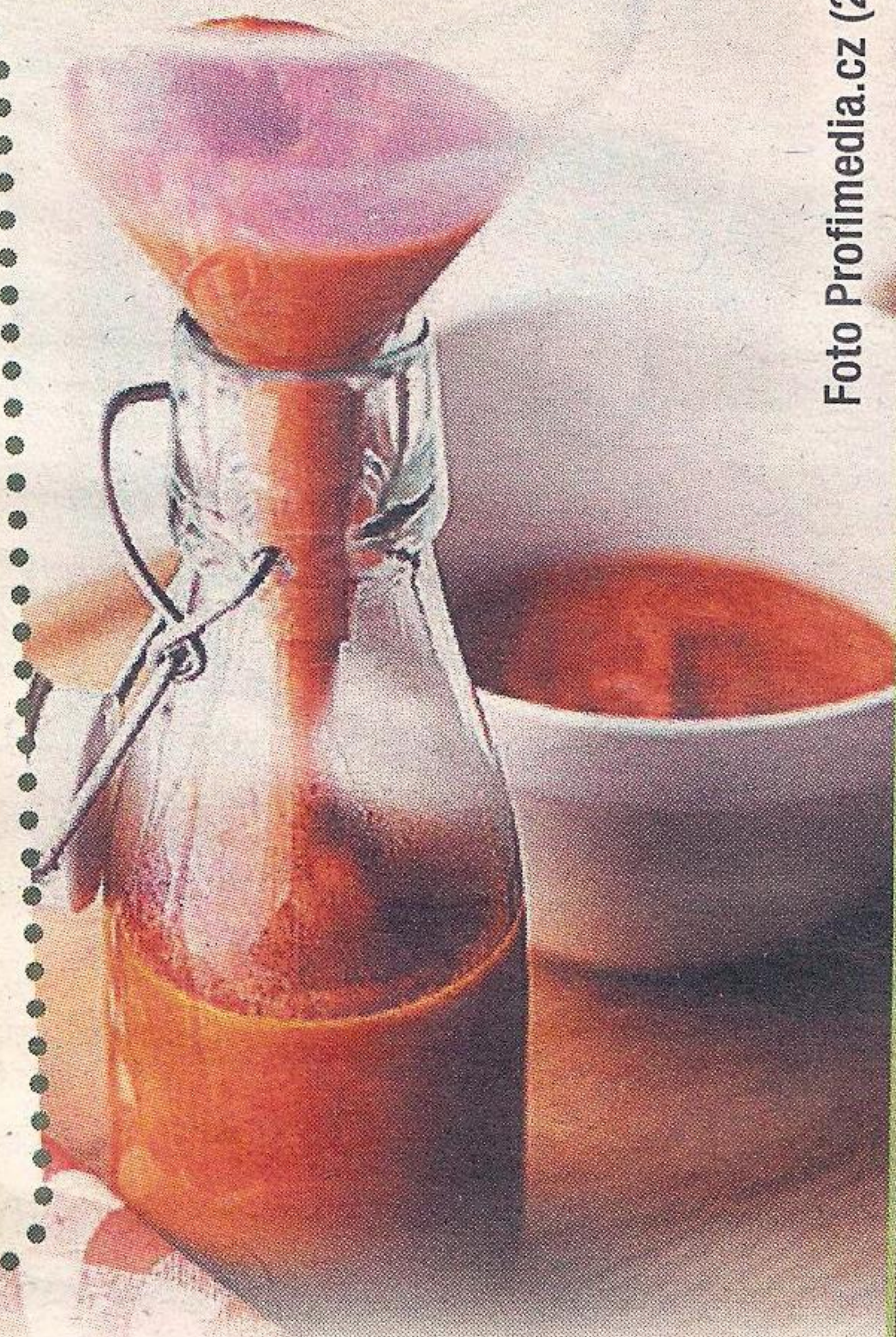


Foto Profimedia.cz (2)

Domácí kečup podle Evy Gálové



Omytá rajčata rozpůlíme, dáme do hrnce spolu s oloupanou a nahrubo nasekanou cibulí a na kousky nakrájenými jablky i se slupkou. Zасыпeme cukrem, zalijeme octem a přidáme koření, které si dáme do pytlíčku, abychom ho snadno vyjmuli. Zeleninu vaříme asi hodinu, až zhoustne, občas promícháme. Potom vyjmeme koření, zeleninu rozmixujeme a přes síto propasírujeme do sklenic. Sterilujeme asi 20 minut při 80 °C.

Cuketová polévka se sýrem

podle Jany Remkové



Na lžičku másla orestujeme nakrájenou cibuli. Přidáme na kostičky nakrájenou cuketu i se slupkou a restujeme cca 5 minut. Přidáme hladkou mouku a vše dohromady promícháváme. Pak zalijeme vodou – zhruba 500 ml. Ochutíme kari kořením, vegetou a přidáme trojúhelníčky syra. Vše společně provaříme, aby se sýr rozpustil, a podáváme.

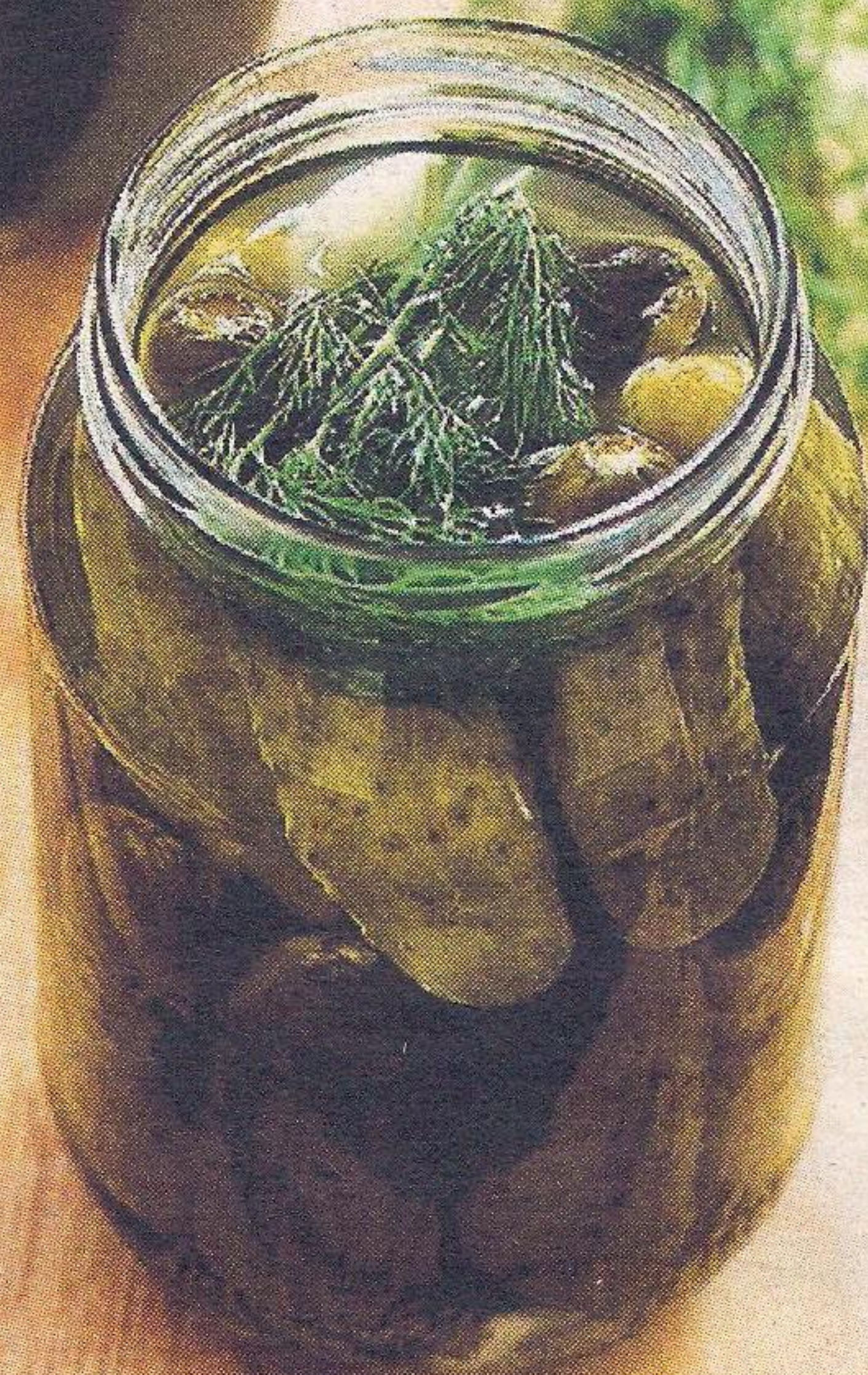
Potřebujete:

- ✓ 1 středně velkou cuketu
- ✓ 1 menší cibuli
- ✓ 1 lžičku másla
- ✓ 1 lžičku hladké mouky
- ✓ ½ lžičky kari koření
- ✓ 1 lžičku vegety
- ✓ 2 větší trojúhelníčky taveného syra



CO S ÚRODOU OKUREK, CUKET A RAJČAT?

Foto Profimedia.cz



Nakládané okurky

podle Ivany Bartuškové

Očištěné okurky naskládáme do vymytých sklenic. Do každé sklenice dáme 2 kolečka mrkve, 1 cibulku, 1

Potřebujete:

- ✓ okurky
- ✓ mrkev
- ✓ malé cibulky
- ✓ česnek
- ✓ celý pepř
- ✓ nové koření
- ✓ bobkový list
- ✓ hřebíček
- ✓ hořčičné semínko
- ✓ křen kopr

Na nálev (na 4 sklenice):

- ✓ 900 ml vody
- ✓ 300 ml octa
- ✓ 75 g cukru
- ✓ 25 g soli
- ✓ 12 tabletek cukerinu



stroužek česneku, 3 kuličky celého pepře, 3 kuličky nového koření, 1 bobkový list, 2 hřebíčky, 1 lžičku hořčičného semena, kousek křenu a větvičku kopru. Nálev svaříme, ještě teplý nalijeme do sklenic a zavíčkuje. Sterilizujeme 20 minut při 80 °C.

Okurky narychlo

podle Martiny Antalové

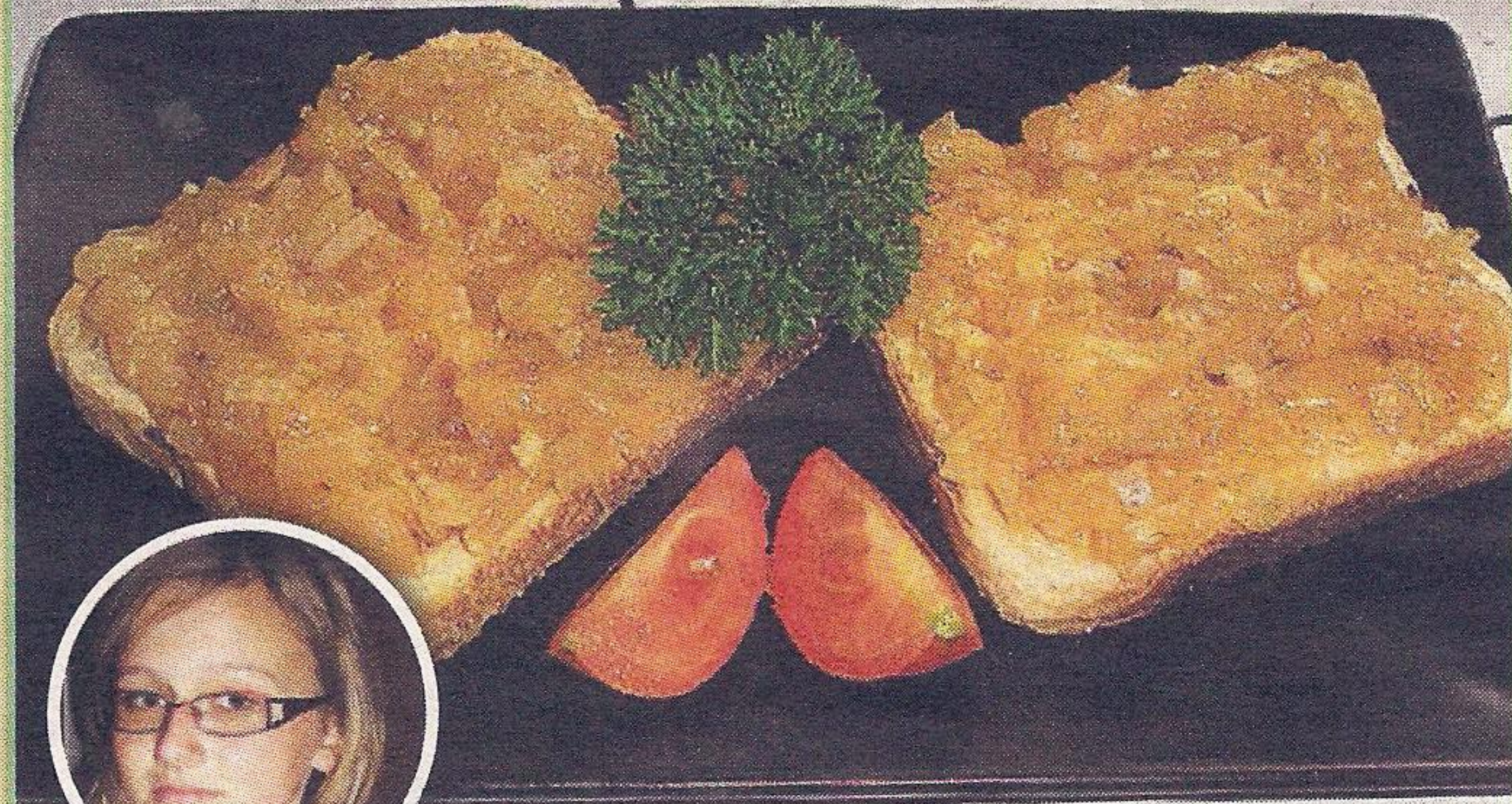
Do čtyř třílitrových sklenic dáme na dno pokrájenou cibuli, mrkev a křen, přidáme kopr.

Poskládáme očištěné okurky a zalijeme horkým nálevem z Deky, který připravíme dle návodu. Do každé sklenice dáme chilli papričku, sklenice zavíčkuje a uložíme do chladu. Takto naložené okurky vydrží i 6 měsíců.



Potřebujete:

- ✓ 10 kg přerostlých okurek
- ✓ 2 cibule
- ✓ 2 mrkve
- ✓ 1 křen
- ✓ 1 svazek kopru
- ✓ 4 chilli papričky
- ✓ Deko na nakládání dle potřeby



Pomazánka na topinky z cukety

podle Anety Bartuškové

Oloupanou cuketu zbavenou jader nastrouháme na hrubším struhadle. Na páněv dáme trochu oleje, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, pak nastrouhanou cuketu, kmín, sůl a prolisovaný česnek. Malinko podlijeme vodou a necháme pomalu rozdušit. Nakonec přidáme trochu kečupu. Pomazánku mažeme na opečený toustový chléb nebo topinky.

Potřebujete:

- ✓ 1 cuketu
- ✓ 1 cibuli
- ✓ 2–3 stroužky česneku
- ✓ kmín
- ✓ sůl
- ✓ kečup
- ✓ olej



KUCHAŘKA CO S ÚRODNOU OKUREK,
CUKET A RAJČAT?
KUCHAŘKA



Polévka z rajčat, cukety a řapíkatého celeru

podle Ivany Černé

Rajčata spaříme, oloupeme, překrojíme a odstraníme semínka. Dáme do pekáčku, pokapeme olivovým olejem, posypeme nasekanými stroužky česneku, osolíme a opepříme. Dáme do trouby vyhřáté na 180 °C péci na cca 15 minut. Mezitím si v jiné nádobě orestujeme na másle jarní cibulku, pokrájenou mrkev, řapíkatý celer a pokrájenou cuketu. Zalijeme zeleninovým vývarem nebo vodou s bujonem. Přidáme rozpeklá rajčátka, bazalku a tymián, jeden bobkový list a vaříme cca dalších 15 minut. Po této době vyndáme bobkový list. Ponorným mírem jen nahrubo rozmixujeme. Můžeme zjemnit zakysanou smetanou. Dochutíme solí, špetkou skořice a podáváme zdobené bazalkou.

Potřebujete:

- ✓ 800 g zralých rajčat
- ✓ 5 stroužků česneku
- ✓ sůl
- ✓ mletý pepř
- ✓ olivový olej
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 1 cuketu
- ✓ 2 stonky řapíkatého celeru
- ✓ 2 mrkve
- ✓ 1 jarní cibulku
- ✓ zeleninový vývar nebo gelový bujon
- ✓ bazalku
- ✓ tymián
- ✓ 1 bobkový list
- ✓ mletou skořici



Cuketová pomazánka

podle Boženy Peřinové

Potřebujete:

- ✓ 4 lžíce oleje
- ✓ 5 cibulí
- ✓ 2 papriky
- ✓ 1 kg oloupaných cuket
- ✓ ½ lžičky chilli koření
- ✓ 4 lžíce sójové omáčky
- ✓ sůl
- ✓ 1 velký rajčatový protlak
- ✓ 10 stroužků česneku

Na oleji osmahneme nejmenno nakrájenou cibuli, přidáme na hrubém struhadle nastrouhanou cuketu a papriku. Přidáme sůl, chilli koření, sójovou omáčku, rajčatový protlak a prolisovaný česnek. Dusíme doměkka. Horké plníme do čistých skleniček, zavičkujeme a sterilujeme asi 20 minut.



Cuketová smaženice

podle Ivany Bartuškové

Na oleji osmahneme nakrájenou cibuli, přidáme na kostičky nakrájenou cuketu. Osolíme, opepříme, přidáme kmín a majoránku, trochu podlijeme vodou a podusíme. Nakonec posypeme houbovým kořením a přilijeme rozšlehaná vejce, která necháme srazit.

Potřebujete:

- ✓ 1 menší cuketu nebo ½ větší cukety
- ✓ 1 cibuli
- ✓ sůl
- ✓ mletý pepř
- ✓ drcený kmín
- ✓ majoránku
- ✓ 4 vejce
- ✓ houbové koření
- ✓ 2 lžíce oleje





Cuketová očka

podle Martiny Antalové



Suroviny na nálev svaříme a necháme zchladnout. Cukety oloupeme a škrabkou na zeleninu nakrájíme na plátky, cibule a papriky pokrájíme na proužky. Dáme vždy proužek cibule

a papriky do cuketového kolečka a stočíme do rohládky, sepne párátkem. Takto stočená očka vkládáme do zavařovacích sklenic, zalijeme nálevem a navrch kápneme kapku oleje. Uzavřené sklenice (z tohoto množství uděláme asi 5 sklenic à 700 g) sterilujeme při 80 °C 10 minut.

Potřebujete:

- ✓ 5 středních cuket (cca 20cm dlouhé)
- ✓ 5 velkých cibulí
- ✓ 2 červené papriky
- ✓ 20 ml slunečnicového oleje

Na nálev:

- ✓ 1,5 l vody
- ✓ 500 ml octa
- ✓ 240 g cukru
- ✓ 50 g soli
- ✓ 3 bobkové listy
- ✓ 10 kuliček celého pepře
- ✓ 10 kuliček nového koření
- ✓ ½ lžičky hořčičného semínka



Rajčatová hořčice

podle Ivany Bartuškové

Všechnu zeleninu nakrájíme na drobné kostičky. Přidáme ostatní suroviny a rozvaříme. Potom rozmixujeme ponorným mixérem a propasírujeme. Horkou směs plníme do sterilizovaných skleniček. Zavičkujeme a otočíme dnem vzhůru asi na 15 minut, pak otočíme zpět.

Potřebujete:

- ✓ 2 kg zralých rajčat
- ✓ ¾ kg žlutých paprik
- ✓ 3 velké cibule
- ✓ ½ sáčku nakladače Deko
- ✓ 2 ½ velkého panáku oleje
- ✓ 8 lžic cukru



INZERCE

ODMĚNA 100 Kč VĚRNÝM ZÁKAZNÍKŮM



**VOLAT
S BLESKMOBILEM
SE VYPLATÍ**

Ke každému dobití od 300 Kč vám připočteme 100 Kč kreditu jako bonus

Bonusový kredit je platný 6 měsíců ode dne dobití.
Platnost akce od 1. 7. do 31. 8. 2014.

BLESK
mobil

www.bleskmobil.cz