

# Sterilovaná cuketa s rajčaty a okurkami



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1 h 0 min , Čas vaření: 20 min  
Celkový čas: 1 h 20 min , Porce: 1

**1605** kalorií , **140 g** cukrů , **0 g** tuků , **60 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/sterilovana-cuketa-s-rajcaty-a-okurkami>

## Příprava

Rajčata spaříme a oloupeme. Okurky salátovky a cukety umyjeme. Cuketu rozkrojíme na polovinu a vydlabeme vnitřek se semeny. Zeleninu si nakrájíme na tak velké kousky, jaké chceme mít. Na dno sklenice dáme trochu nakrájené mrkve a cibule, naskládáme zeleninu a zalijeme nálevem na okurky, jaký máme rádi. Můžeme si uvařit i můj nálev. Sterilujeme 15 - 20 minut při 85 °C.

## Ingredience

- ✓ cukety
- ✓ rajčata
- ✓ okurky
- ✓ mrkev
- ✓ cibule
- ✓ Nálev: 1 balení Deka
- ✓ 5 kuliček pepře
- ✓ 2 kuličky nového koření
- ✓ 1,75 l vody
- ✓ 0,5 l octa
- ✓ 1/4 litrový šálek cukru

## Kategorie

Česká, Finančně nenáročná, Zavařeniny, Jídlo na každý den, Rodina, Příloha

