

# Na pikantní notu



Doba přípravy  
**120 min.**  
(bez doby dosušování)  
1 sklenice asi  
**2 259 kJ**  
**542 kcal**

Rozpis na 2 sklenice po 300ml:

- 2000g zralých rajčat
- 1 lžíce krupicového cukru
- sůl • olivový olej
- 4 stroužky česneku
- tymián a rozmarýn

1.

## Nakládaná sušená rajčata v oleji

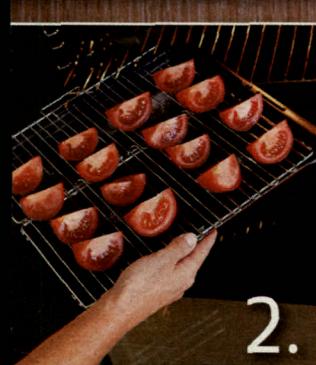
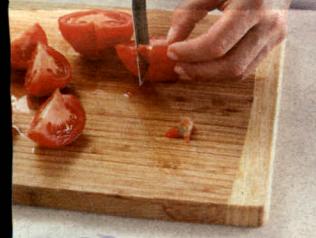
1 Rajčata omyjeme, očistíme a rozkrájíme na čtvrtky. Na plech dáme kovovou mřížku a rajčata na ni naskládáme. Mírně je osolíme a posypeme cukrem.

2 Pak troubu vypneme a dosoušíme, dokud trouba nevychladne. Pak podle zralosti rajčat dále sušíme ve teplém prostředí nebo na slunci asi 24 hodin. Na sušení můžeme použít i sušičku na ovoce.

3 Česnek oloupeme a velké stroužky překrájíme podélne na poloviny. Sušená rajčátka skládáme do skleniček a prokládáme je česnekem, tymiánem a rozmarýnem. Nakonec rajčata zalijeme dostačným množstvím oleje. Musí být zcela potopená. Skleničky uzavřeme a skladujeme v chladu.

2.

3.



Praví labužníci vědí, že chuť masových jídel ještě více vynikne, pokud je podáváme s různými »chuťovkami«.

Zavařené okurky nebo naložená rajčata jsou v našich kuchyních běžnou záležitostí. Většina kulínárních nadšenců také bez problémů zvládá přípravu těchto pochutin. Ale příznejme si, tahle klasika je někdy trochu nudna. Naštěstí řešení je po ruce: my vám nabízíme několik předpisů, jak začarovat pochutiny k masovým jídlem trochu jinak. Uvidíte, že i z darů, které vyrostou na vaši zahrádce, lze připravit pikantní »mlsky«, které si v ničem nezadají s exotickými lahůdkami. Takže se nejdříve inspirujte, a pak zkонтrolujte, co vaše zahrada nabízí. ■

### Triky pro snadné loupání

Pro přípravu kečupů, omáček, leča nebo chutney potřebujeme rajčata oloupat, což není vždy snadný úkol. Jak tedy na to? Rajčatové plody na špičce lehce nařízneme a poté je v misce

Po několika vteřinách je vyjmeme a přelijeme je naopak studenou vodou. Stejným způsobem můžeme oloupat i broskve. Cibuli (vcelku) necháme nasáknout v horké vodě a oloupeme ji dřív, než vychladne. ■

### Pro chutné i krásné okurčičky

Mrkev, křen a cibule jsou základní zeleninou, která zvýrazní chuť láku a oživí i »obyčejnou« sklenici okurek. Kdo má rád česnek či feferonky, určitě je přidá alespoň do části nakládaček. K základním dochucovacím ingrediencím patřívá i kopr, celý černý pepř, nové koření, hřebíček, můžeme přidat i bobkový list, fenykl, hořčičné semínko, skořici. Zajímavou změnu nabízí pikantně trpká příchut pelyňku, estragonu, vůně na hořklého tymiánu či nenápadné dochucení višňovými či vinnými listy. ■

**Tajemství dobrých rychlokvašek**  
Z hlediska stravitelnosti rychlokvašky předvídky konzervované jiným způsobem. A jak je připravit? Na dno kameninové nádoby nebo větší sklenice rozložte obvykle příslušky: trochu kopru, nakrájenou cibuli, křen, nové koření a celý pepř. Můžete přidat vinný, višňový nebo černorybízový list a česnek. Okurky propíchejte vidličkou, aby z nich mohly unikat oxid uhličitý, a vložte je do nádoby. Vrstvy okurků a zeleniny s kořením střídejte. Vše zalijte slaným nálevem připraveným zastudena (50g soli na 1l vody). Přidat lze i ocet. Další dny kontrolujte výšku hladiny nálevu, v případě potřeby ho doplňte. Okurky je nutné nejakou zátěží stlačit pod hladinu. Vhodná počáteční teplota místo, kde okurky kvasí, je 20 až 22 °C, po týdnu by měla být nižší. Přeměna okurek v rychlokvašky trvá obvykle tři týdny. Obecně platí, že rychlokvašky dlouho nevydrží, ale dají se sterilovat v menších sklenících ve vlastní (zakalené) šťávě nebo v novém čistém nálevu. ■