

**znojmo**



# **Znojemská okurková kuchařka**

víno • historie • turistika

# Znojemská okurková kuchařka

HLAVNÍ JÍDLA .....	4
HOVĚZÍ MASO .....	4
Znojemská hovězí pečeně .....	4
Znojemská omáčka s těstovinami .....	4
Znojemský guláš .....	4
Telecí roláda .....	4
VEPŘOVÉ MASO .....	5
Znojemský vepřový závitok .....	5
Znojemská omáčka .....	5
Znojemská roštěná .....	5
Valentýnské koule s okurkou .....	5
Vepřová pečeně špikovaná párkem a kysanou okurkou dušená v pikantní omáčce .....	6
Znojemské biftečky .....	6
Vepřové s překvapením .....	6
Vepřové maso se sladkokyselou omáčkou, zeleninou a okurkou .....	6
Plněná masitá balenka .....	7
KUŘECÍ MASO .....	7
Kuřecí znojemská mňamka .....	7
Kuře se sladkokyselou nádivkou .....	7
OSTATNÍ MASA .....	7
Kůzlečí roláda .....	7
Jehněčí guláš s okurkami .....	8
Jehněčí kýta plněná vejci s okurkou .....	8
RYBY .....	8
Pikantní kapr .....	8
Znojemský pstruh .....	9
Kapr se žampiony v alobalu s okurkou .....	9
OSTATNÍ JÍDLA .....	9
Čočka na slanině s okurkou .....	9
Sýrové rolky se sladkokyselou okurkou .....	10
Znojemská okurková omáčka se smetanou .....	10
Špekáčky na pivě s okurkou .....	10
Znojemská čočka .....	10
Sázavský kabanos .....	10
POLÉVKY .....	11
Znojemská okurková polévka .....	11
Okurková polévka .....	11
Studená okurková polévka .....	11
SALÁTY .....	11
Jemný znojemský salát .....	11
Salát s červenou řepou .....	12
Okurkový salát s tofu .....	12
Květákový salát .....	12
Letní bramborový salát s okurkou a macerátem .....	12

Masový salát se zeleninou.....	12
Sladkokyselý salát s okurkou .....	13
<b>POMAZÁNKY .....</b>	<b>13</b>
Sardelová pomazánka.....	13
Rychlá pomazánka .....	13
Pomazánka na chlebičky .....	13
Nastavovaná pomazánka .....	14
Škvarková pomazánka.....	14
Pomazánka na chuťovky .....	14
Výborná pomazánka.....	14
Drožděová pomazánka .....	14
Celerová pomazánka se sladkokyselou okurkou.....	15
Čertova pomazánka s okurkou .....	15
Mističková pomazánka.....	15
<b>OSTATNÍ POKRMY Z OKUREK.....</b>	<b>15</b>
Okurkové chlebičky .....	15
Vejce s jemnou bylinkovou omáčkou .....	15
Lahůdkové řezy s rostbeefem.....	16
Berlínský „Statný Max“ .....	16
Plněná vejce.....	16
Plněná vejce s okurkou.....	16
Rajčata plněná sýrovým salátem .....	17
Okurková bowle .....	17
<b>STERILIZACE OKUREK .....</b>	<b>18</b>
<i>Úvod</i> .....	18
Kvašené okurky po celý rok.....	18
Okurky mléčně kvašené - sterilované .....	18
Estragonové okurky.....	19
<b>NAKLÁDÁNÍ OKUREK .....</b>	<b>19</b>
Okurky do 5l láhve .....	19
Nakládané okurky .....	19
Sterilované okurky - nálev jako na znojemské.....	19
Nálev na znojemské okurky .....	19
Rychle nakládané salátové okurky .....	20
Okurky „Naháčky“ .....	20
Okurky „Naháčky“ modernější způsob .....	20
Okurkové čatní .....	20
Různé nálevy na zaváření okurek.....	21

# HLAVNÍ JÍDLA

## HOVĚZÍ MASO

### Znojemská hovězí pečeně

#### **K přípravě potřebujeme:**

*hovězí maso zadní, slaninu, tuk, 1 cibuli, sterilované okurky, hladkou mouku*

Nejprve si připravíme hovězí maso zadní, které necháme vcelku. Omyjeme ho a prošpikujeme kousky slaniny. V kastrolu usmažíme na tuku cibuli, spíše tmavší, ale nespálit! Na ni položíme maso, které orestujeme za všech stran. Zalijeme dostatečným množstvím vody, osolíme a vaříme doměkka. Když je maso měkké, vyjmeme ho z hrnce a omáčku zahustíme hladkou moukou rozmíchanou v hrnku s vodou. Krátce povaříme a přecedíme přes hustý cedník. Do hotové omáčky vložíme jemně krájené kyselé okurky. Podáváme s vařenou rýží, ale můžeme konzumovat i s houskovým knedlíkem.

### Znojemská omáčka s těstovinami

#### **K přípravě potřebujeme:**

*1 cibuli, 5 sterilovaných okurek, mletou papriku, česnek, hovězí maso (může být i vepřové), těstoviny, sůl, pepř, vodu, hladkou mouku*

Na oleji zpěníme cibulku a pak přidáme maso pokrájené na kostky. Zaprášíme mletou paprikou a orestujeme. Nakonec přidáme pokrájené okurky a zalijeme trochou vody. Dusíme. Postupně přidáváme vodu. Nakonec přidáme prolisovaný česnek a omáčku osolíme a opeříme. Zahustíme záklechtou z vody a hladké mouky. Podáváme s těstovinami.

### Znojemský guláš

#### **K přípravě potřebujeme:**

*0,5 kg hovězího masa nakrájeného na kostky, 4-5 plátků uzené slaniny, 1 lžici vepřového sádla, 1 větší cibuli, 1 lžičku mleté červené papriky, mletý pepř, 1 sterilovanou okurku, starší chléb, 8 lžic bílého vína, sůl*

Na drobné kostky nakrájenou uzenou slaninu rozškvaříme, přidáme sádlo a nadrobno nasekanou cibuli, kterou necháme zpěnit. Zaprášíme mletou červenou paprikou, vložíme maso, opeříme, osolíme a přikryté dusíme, dokud se šťáva docela nevydusí. Podlijeme horkou vodou a maso dusíme doměkka. Nakonec přimícháme nadrobno nasekanou okurku, nastrouhaný chléb, přilijeme víno a ještě chvíli dusíme. Podáváme s houskovým knedlíkem nebo chlebem.

### Telecí roláda

#### **K přípravě potřebujeme:**

*3/4 kg telecího plecka, 5 dkg slaniny, 2 vejce, 3 dkg tuku, 1 sladkokyselou okurku, 1 párek, sůl, hořčici, 5 dkg tuku, 1 lžičku hladké mouky*

Maso rozřízneme na plochý plát, který naklepeme, osolíme a slabě potřeme hořčicí. Pak poklademe tenkými plátky slaniny, potřeme umíchanými vejci, a buď přidáme párek v celku, nebo jej nakrájíme na kolečka. Okurku nasekáme na podélné nudličky. Maso pevně zatočíme a ovážeme provázkem. Vložíme na rozpálený tuk do pekáčku a za občasného podlévání upečeme v troubě doměkka. Zbylou šťávu pak trochu zahustíme hladkou moukou a povaříme. Pečení krájíme příčně na řezy.

# VEPŘOVÉ MASO

## Znojemský vepřový závitok

### **K přípravě potřebujeme:**

*4 větší plátky vepřové kýty, 4 plátky játrové paštiky (asi 100 g), 8 kyselých okurek, 1 cibuli, 2 lžíce sádla, sůl, mletý pepř, hladkou mouku*

Plátky lehce naklepeme, osolíme a opeříme. Na každý položíme plátek paštiky a jednu okurku. Závitok zavineme, upevníme jehlami na závitky (nebo zavážeme pevnou nití) a obalíme v hladké mouce. Cibuli oloupeme a nakrájíme nájemné kostičky. V hrnci na sádle osmahneme cibuli, vložíme závitky a po všech stranách opečeme. Poté mírně podlijeme (teplou vodou, vývarem), kastrol přikryjeme pokličkou a na mírném příkonu závitky dusíme do měkká. Podle potřeby podléváme a závitky obracíme, aby se nepřichytily. Když je maso měkké, přidáme do šťávy na plátky nakrájené zbylé kyselé okurky a ještě krátce podusíme. Podáváme s rýží nebo s houskovým knedlíkem.

## Znojemská omáčka

### **K přípravě potřebujeme:**

*750g vepřového masa, 1 větší cibuli, malý rajský protlak, 4 sterilované okurky, 3 libové párky, 1 masox, sůl, pepř, vegetu, vodu, polohrubou mouku*

Cibulku osmažíme, přidáme na kousky nakrájené maso a orestujeme, osolíme, opeříme. Přidáme trochu vegety a celý malý protlak. Zamícháme a podlijeme vodou, přidáme masox a dusíme. Až je maso poloměkké, přidáme na kousky nakrájené okurky a párek a zahustíme záklehtkou.

## Znojemská roštěná

### **K přípravě potřebujeme:**

*3 roštěnky, olej, lžíci sádla, 1 cibuli, lžíci hořčice, cca 5 lžic hladké mouky, hovězí masox, zakysanou smetanu, 20 dkg kyselých okurek, vodu, sůl, pepř*

Maso omyjeme, osušíme, na stranách nařízneme, naklepeme, opeříme a z obou stran osolíme. Posypeme hladkou moukou a rychle opečeme na rozpáleném oleji. Opečené maso si dáme stranou. Na sádle zpěníme cibuli, přidáme 2 lžíce hladké mouky a mícháme dohněda. Přidáme asi 3,5 dl vody, ve které jsme rozmíchali masox, hořčici, přidáme maso a dusíme doměkka. Při dušení nezapomeneme podlévat. Měkké maso vyndáme, přidáme nahrubo nastrouhané okurky, smetanu a vaříme až okurky změkknou. Pokud bude potřeba, omáčku zahustíme moukou.

## Valentýnské koule s okurkou

### **K přípravě potřebujeme:**

*4 vepřové plátky, 4 vejce natvrdo, 15 dkg šunky, 1 kapii, 1 konzervu sterilovaných žampionů, 6 sterilovaných okurek, 2 vejce, 15 dkg tvrdého sýru, mouku, strouhanku, majonézu, kečup, olej, pepř, sůl*

Větší tenký vepřový plátek naklepeme, osolíme a opeříme (ještě ho můžeme potřít hořčicí). Na plátky položíme plátek šunky, dále přidáme nakrájenou červenou kapii, sterilované žampiony, sladkokyselou okurku a na to vše dáme uvařené vejce natvrdo. Zabalíme jako závitok a obalujeme v klasickém troj obalu. Zvolna usmažíme na oleji. Usmažené koule nařízneme nožem (pozor-nerozkrojit), přidáme do řezu majonézu, posypeme nastrouhaným sýrem a pro barvu pokapeme kečupem.

## Vepřová pečeně špikovaná párkem a kysanou okurkou dušená v pikantní omáčce

### **K přípravě potřebujeme:**

1 lžičku soli, 8 kuliček celého černého pepře, 8 kuliček nového koření, 1 cibuli, 2 díly kysané smetany, 1/2 lžičky zázvoru, 2-3 lžic oleje, 1 kg vepřové pečeně, 1/2 lžičky kardamonu, 1 l vývaru, 1/2 lžičky mleté skořice, 1/2 lžičky kmínu, 4 stroužky česneku, 2 vejce natvrdo, 2 lžice medu

Vepřovou pečeně vykostíme, prošpikujeme párkem, nejlépe debre- cínským a kysanou okurkou tak, aby na řezu vynikla mozaika. Poté ji nesolenou ze všech stran opečeme dozlatova na oleji a na chvíli odložíme na talíř. Na výpeku osmažíme pokrájenou cibuli, česnek nakrájený na plátky a drcené či mleté zbylé koření. Po chvíli přidáme odložené maso, podlijeme vínem nebo vývarem. Vše osolíme, přidáme med nebo melasu a dusíme doměkka. Před dokončením vložíme natvrdo uvařená a pokrájená vejce a vmícháme kysanou smetanu. Vše už jen prohřejeme. Podáváme s rýží nebo vařenými brambory.

## Znojenské biftečky

### **K přípravě potřebujeme:**

250g mletého vepřového masa (může být i hovězí), 250g kysaného zelí, 50 g strouhané housky, 4 lžice oleje, koření na mletá masa, 2 vejce, sůl

Maso vymícháme spolu s vejcem, kořením a 1dl vody. Zahustíme pokrájeným zelím a strouhankou, tvarujeme hladké kulaté placičky, které zvolna opečeme na oleji do křupava z obou stran. Podáváme s opečenými bramborami a kvašenými okurkami.

## Vepřové s překvapením

### **K přípravě potřebujeme:**

4 plátky vepřové kýty, 4 plátky šunky, 4 plátky rajčete, 4 plátky sterilované okurky, mletý bílý pepř, sůl

Naklepané plátky masa osolíme, opeříme. Na každou polovinu položíme plátek šunky a zeleniny. Přeložíme, sepneme párátkem, potřeme olejem a na roštu grilujeme po obou stranách.

## Vepřové maso se sladkokyselou omáčkou, zeleninou a okurkou

### **K přípravě potřebujeme:**

80 dkg vepřové kýty, 2 vejce, ocet, 2 lžice moučkového cukru, 4 lžice sójové omáčky, sůl, 1 pórek, 2 kapije, 2 lžice zeleného hrášku, 4 sladkokyselé okurky, 1 dl desertního vína, 3 feferonky, škrobovou moučku, glutasol, olej

Z odblaněné a očištěné kýty nakrájíme kostičky, které promícháme s trochou soli a glutasolem. Necháme odležet. Z vajec a části škrobové moučky si uděláme těstíčko, ve kterém kostičky obalujeme a na rozpáleném oleji smažíme dozlatova. Na pánvi, na malém množství oleje osmahneme pórek nakrájený na plátky, na nudličky nakrájenou kapii, okurky, hrášek a feferonky. Směs zalijeme zálivkou z vína, sójové omáčky, octa, cukru a škrobové moučky. Pokrm povaříme, podle chuti dosolíme a do omáčky vmícháme osmažené maso. Ozdobíme zelenou petrželkou a kolečky cibule. Podáváme s dušenou rýží.

## Plněná masitá balenka

### ***K přípravě potřebujeme:***

*1 kg masa vepřového (může být i telecí), sůl, 50g slaniny, 3 vejce, 1 sladkokyselou okurku, 100 g másla*

Z telecí plece nebo z vepřového masa necháme u řezníka rozříznout plát. Dobře jej naklepeme, posolíme, vyložíme tenkými plátky slaniny. Na ni pokládáme kolečka natvrdo vařených vajec a plátky okurek. Maso sbalíme a dobře převážeme motouzem. Balenku pak na másle osmahneme ze všech stran, pak dáme do trouby a za občasného podlévání povrchu vypečeným tukem do měkká upečeme. Krájíme na plátky. Podáváme s bramborem.

## KUŘECÍ MASO

### Kuřecí znojenská mňamka

#### ***K přípravě potřebujeme:***

*100 g kuřecích prsou, 150g libových párků, 2-4 kyselé okurky, 1 cibuli, 2 vejce natvrdo, 1 kostku kuřecího bujónu, 2 lžičky plnotučné hořčice, sůl, pepř, 1 lžička hladké mouky, olej*

Na rozpáleném oleji necháme zesklivatět pokrájenou cibuli a na ní opečeme na kousky nakrájené maso. Zalijeme asi 1/2l vody, osolíme, opepříme, přidáme na kousky pokrájené párky, nadrobno pokrájené okurky, hořčici, bujón a pod pokličkou dusíme asi 15 minut. V půl hrnku vody rozkvedláme mouku a vlijeme do hrnce. Dodusíme do změknutí masa. Podle potřeby dochutíme solí a pepřem.

### Kuře se sladkokyselou nádivkou

#### ***K přípravě potřebujeme:***

*1 kuře, drůbeží vývar (z kostky)*

#### ***Náplň:***

*500g náplně do klobás, 2-3 lžičky rozinek, 2-3 lžičky sekaných jader vlašských ořechů, 2-3 lžičky sekaných sladkokyselých okurek, 1 lžičku nálevu z okurek, 2 lžičky sekaných bylinek, 1 vejce*

Promícháme všechny přísady na nádivku. Je-li příliš tuhá, přidáme trochu vývaru. Kuře naplníme a svážeme. Podlijeme trochou vývaru a pečeme v troubě při 200° C za stálého přelévání šťávou. Podáváme s opékanými bramborami a kukuřicí.

## OSTATNÍ MASA

### Kůzlečí roláda

#### ***K přípravě potřebujeme:***

*1 kůzlečí predek, 3 vejce, 50g másla, 1 mrkev, 1 sladkokyselou okurku, 50 g slaniny, 2 cibule, rajčatový protlak, sůl, mletý pepř, hořčice*

Kůzlečí predek vykostíme, odřezky dvakrát umeleme na masovém stroju. Maso osolíme, okořeníme,

potřeme hořčicí. Mleté maso smícháme s vajíčky, dáme na kousek tuku osmahnout, přidáme na kostky nakrájenou okurku, slaninu a nadrobno nakrájenou cibuli. Směs rozetřeme na připravené maso, stočíme do rolády a převážeme nití. Dáme péci na zbytek zpěněné cibulky do předehřáté trouby. Podléváme horkou vodou či vývarem, ve kterém jsme rozmíchali rajčatový protlak. Upečené maso nakrájíme. Podáváme s vařenou rýží a kompotem.

## Jehněčí guláš s okurkami

### ***K přípravě potřebujeme:***

*800g předního jehněčího masa, 2 cibule, 1 lžičku papriky, 80 g sádla, sůl, 250g sterilovaných okurek, trochu mouky*

Jehněčí maso rozkrájíme na malé kousky. V hrnci osmažíme na sádle nadrobno nakrájenou cibulku, zasypeme lžičkou papriky, necháme ještě krátce osmahnout a přidáme na kousky nakrájené maso, které zprudka osmahne. Podlijeme horkou vodou nebo vývarem a dusíme pod pokličkou. Když je maso poloměkké, osolíme je a přidáme na tenká kolečka nakrájené okurky a vše dusíme doměkka. Nakonec zaprášíme šťávu hladkou moukou a necháme krátce povařit. Podáváme s bramborami nebo rýží, popřípadě s těstovinou.

## Jehněčí kýta plněná vejci s okurkou

### ***K přípravě potřebujeme:***

*1000g jehněčí kýty, 50g slaniny, 50g másla, 1 cibuli, sůl, hořčici, 2 sladkokyselé okurky, hovězí vývar, smetanu, 2 vejce*

Větší jehněčí kýtu vykostíme, odstraníme z ní tuk a protkneme ji slaninou. Vyhloubíme dutinu - kapsu, vsuneme do ní vařená vejce natvrdo s odkrojenými špičkami a pevně zašijeme. Na pekáči rozškvaříme slaninu, zpěníme v ní nakrájenou cibuli, přidáme půl lžičky hořčice, nakrájené okurky, půl šálku vývaru, máslo a na to vložíme připravenou kýtu. Maso nejprve chvíli dusíme a potom za častého podlévání šťávou a polévání vývarem nebo vodou pečeme ze všech stran. Nakonec do šťávy přidáme 2-3 lžíce kyselé smetany. Upečené maso nakrájíme na plátky a urovnáme na nahřátou mísu. Podáváme s bramborami posypanými petrželkou a špenátem nebo s hlávkovým salátem.

## **RYBY**

### **Pikantní kapr**

#### ***K přípravě potřebujeme:***

*800g kapra, 150 ml červeného vína, 1 malou cibuli, 80g kořenové zeleniny, sůl* **Omáčka:**  
*100g majonézy, sůl, pepř, cukr, 1/2 citrónu, petrželku, 1 sladkokyselou okurku, 100 ml smetany*

Kolečka zeleniny a cibule povaříme společně s vínem v osolené vodě. Do vývaru vložíme porce kapra a vaříme asi 10 minut. Rybu opatrně vyjmeme, vložíme na předehřátou mísu a přelijeme majonézovou omáčkou. Majonézu osolíme, okořeníme, případně přisladíme a ochutíme citrónovou šťávou. Přidáme sekanou petrželku a okurku a nakonec vmícháme ušlehanou smetanu. Do majonézové omáčky můžeme místo okurky a petrželky přidat nastrouhaný křen.



## Znojemský pstruh

### **K přípravě potřebujeme:**

4 čerstvé pstruhy, 20g MAGGI Harmonie Chuti, lg bílého pepře z mlýnku, 100g cibule, 40g margarínu, 40g citrónové šťávy, 125 ml suchého bílého vína, 80g sladké smetany, 1 žloutek, 80g sladkokyselé okurky, 10g zelené petrželky, 80g kaparů a sardelových řezů

Z dobře omytých pstruhů odřízneme ploutve a ryby opeříme a ochutíme MAGGI Harmonií chuti. Oloupanou cibuli nakrájíme na tenké plátky. Pekač vymažeme margarínem, poklademe nakrájenou cibulí, dále vložíme pstruhy, které zastříkneme bílým vínem a citrónovou šťávou. Přikryjeme druhým pekáčem nebo alobalem a dusíme přikryté pstruhy v troubě předehřáté (180° C) asi 30 minut. Mezitím rozšleháme žloutek v sladké smetaně a přidáme k podušeným pstruhům. Do takto připravené omáčky vložíme jemně nakrájené okurky a posekanou zelenou petrželku a dále nasekané kapary a drobně nakrájené sardelové řezy (nemusí být). Případně dosolíme a podáváme.

## Kapr se žampiony v alobalu s okurkou

### **K přípravě potřebujeme:**

4 porce kapra, 80g másla, 100g pikantní směsi, 150g žampionů, 300g brambor, 30g hladké mouky, citrón, 1 dl bílého vína, olej, mletý pepř, sůl

### **Na pikantní směs:**

1 sladkokyselou okurku, 1 menší cibuli, zelenou petrželku, citrónovou kůru, 2 lžičky sardelové pasty, 2 lžičky usekaných kaparů

Do porcí kapra uděláme nožem dva zářezy, do nich vsuneme plátky citrónu, rybu osolíme a opeříme, obalíme v mouce a na rozpáleném oleji krátce opečeme. Brambory oloupeme a nakrájíme na malé kostičky, osmažíme na oleji. Na velký list alobalu položíme osmažené brambory, na ně porce kapra a pokryjeme pikantní směsí. Navrch klademe slabě nakrájené žampiony, přilejeme víno a přidáme máslo. Alobal dobře uzavřeme a pečeme ve vyhřáté troubě 20 až 25 minut.

Příprava pikantní směsi: sladkokyselou okurku, cibuli, 2 žampiony, zelenou petržel a kapary jemně nasekáme a vše promícháme s citrónovou kůrou a sardelovou pastou.

## OSTATNÍ JÍDLA

### Čočka na slanině s okurkou

#### **K přípravě potřebujeme:**

400g čočky, 150g slaniny, sůl, šťávu z 1 citronu, petrželovou nat', 4 vejce (sázená nebo uvařená natvrdo), sladkokyselá okurka

Přebranou, propranou a namočenou čočku uvaříme doměka. Slaninu nakrájíme na kostičky, rozškvaříme, přidáme citrónovou šťávu a jemně nasekanou petrželku, lehce osmažíme a potom vmícháme uvařenou, scezenou čočku a vše prohřejeme. Podáváme se sázenými vejci nebo vejci uvařenými natvrdo a sladkokyselou okurkou.

## Sýrové rolky se sladkokyselou okurkou

### **K přípravě potřebujeme:**

8 plátků uzeného sýra, 8 menších sterilovaných okurek, 8 plátků uzeného masa, 4 lžíce vývaru

Do plátku uzeného sýra zabalíme sladkokyselou okurku a obalíme plátkem moravského uzeného masa. Připravené rolky naskládáme do vymazaného pekáčku, podlijeme několika lžicemi vývaru a zapékáme asi 15 minut. Podáváme s brambory a zeleninovým salátem.

## Znojemská okurková omáčka se smetanou

### **K přípravě potřebujeme:**

50g másla, 50g hladké mouky, 3 kyselé okurky, kyselou smetanu, citrónovou šťávu, 1/2 lžičky kopru, 3 zrnka celého pepře, lžičku cukru, sůl

Z másla a mouky usmažíme světlou jíšku, zředíme ji studenou vodou, přidáme zrnka pepře a dohladka povaříme. Pepř vyjmeme, do omáčky vložíme kostičky okurek, dosolíme a znovu povaříme. Pak přilijeme smetanu a podle chuti přisladíme, přikyselíme a okořeníme jemně posekaným koprem.

## Špekáčky na pivě s okurkou

### **K přípravě potřebujeme:**

500g špekáčků, 150g anglické slaniny, 5 sladkokyselých okurek, 1 větší cibuli, 2 lžíce oleje, 2 dl kečupu, 1/2l piva, špetku ostré papriky

Špekáčky podélně rozřízneme do tří čtvrtin, rozevřeme je a naplníme dílkem cibule, řezem okurky a plátkem slaniny. Pekáček vymažeme olejem, přidáme jemně nakrájenou zbylou cibuli, na to dáme naplněné špekáčky, posypeme troškou ostré papriky, vložíme do předehřáté trouby a krátce zapečeme, aby se cibule nespálila. Pak špekáčky podlijeme kečupem a pivem, dáme zpět do trouby a při střední teplotě dusíme ještě cca 1/2 hodiny, až se z výpeku, kečupu a piva utvoří hustá omáčka.

## Znojemská čočka

### **K přípravě potřebujeme:**

400g čočky, 40g sádla, 20g hladké mouky, 2 dl kysané smetany, 4 sladkokyselé okurky, bobkový list, sůl

Čočku namočíme alespoň na 2 hodiny do vody. Scedíme, podlijeme studenou vodou asi na prst nad ní, osolíme, přidáme bobkový list. Po změknutí zalijeme smetanou a jíškou z tuku a mouky a vsypeme kostičky okurek, společně povaříme za stálého míchání. Podáváme s vařeným, uzeným nebo sázeným vejcem.

## Sázavský kabanos

### **K přípravě potřebujeme:**

kabanos, slaninu, cibuli, papriku, sladkokyselou okurku, tvrdý sýr, olej, grilovací koření

Kabanos předem asi 15 minut povaříme. Nakrojíme a zářezy naplníme nakrájenou slaninou, cibulí, paprikou, sladkokyselou okurkou a tvrdým sýrem. Potřeme olejem smíchaným s grilovacími kořeními a grilujeme na roštu 15-30 minut.

## **POLÉVKY**

### **Znojemská okurková polévka**

***K přípravě potřebujeme:***

*300 gramů vařené rýže, 1 menší čerstvou okurku, 1 zelenou a 1 červenou papriku, 1 litr hovězího vývaru, zakysanou smetanu*

Uvařenou rýži vyklopíme na střed talíře, obložíme na kostky nakrájenou okurkou a paprikou, které jsme předtím promíchali dohromady. Vše zalijeme vývarem dobře smíchaným se smetanou.

### **Okurková polévka**

***K přípravě potřebujeme:***

*1 větší cibuli, 20g tuku, 2 salátové okurky, 4 sladkokyselé okurky, mletý bílý pepř, sůl, 500 ml zeleninového vývaru, 1 svazek kopru, 200 ml kyselé smetany, kopr, citron*

Salátové okurky oloupeme, vydlabeme zrníčka a nakrájíme na kostičky. Sterilované okurky necháme okapat a nakrájíme nadrobno. Cibuli oloupeme a také nakrájíme nadrobno. Rozpálíme tuk a okurky s cibulí zhruba 5 minut podusíme. Pak zalijeme vývarem, přivedeme k varu a 5 minut povaříme. Potom polévku elektrickým šlehačem rozšleháme na pyr. Okurkovou polévku zjemníme smetanou. Kopr nasekáme a přidáme do polévky. Dochutíme solí i pepřem, rozdělíme do talířů a jednotlivé porce ozdobíme snítkou kopru a plátkem citronu.

### **Studená okurková polévka**

***K přípravě potřebujeme:***

*1 čerstvou okurku, 3 stroužky česneku, 3 lžice oleje, 2 lžice sekaného kopru, 3/4l vody, 2 jogurty nebo, 1/2l kyselého mléka, sůl, pepř*

V misce utřeme česnek se solí, mícháme jím a přikapáváme přitom olej. Oloupanou okurku nakrájenou na kostky opepříme a s koprem přidáme k česneku, zalijeme jogurtem nebo rozkvedlaným mlékem, dobře promícháme a dolijeme vodou. Je-li třeba, přisolíme.

## **SALÁTY**

### **Jemný znojemský salát**

***K přípravě potřebujeme:***

*500g sterilovaných okurek bez nálevu, 250g měkkého salámu, 200g základní majonézy, 100g sterilované papriky bez nálevu, 30g cibule, 10g sterilovaného kopru bez nálevu*

Oloupaný salám, okurky a papriku nakrájíme na nudličky. Přidáme rozsekaný kopr a nadrobno nakrájenou cibuli. Vše promícháme s majonézou.

## Salát s červenou řepou

### **K přípravě potřebujeme:**

*3-4 kousky střední červené řepy, 5 větších brambor, 1 větší cibuli, 2 hrsti fazolí, 5 naložených sladkokyselých okurek, 1 větší mrkev, stolní olej, sůl, pepř, ocet*

Brambory uvařené ve slupce oloupeme a nakrájíme na kostičky. Přidáme uvařenou na kostičky nakrájenou červenou řepu, měla by být měkká ale ne rozvařená. Pak přidáme doměkka uvařené fazole, jemně rozkrájenou cibuli, nakrájené okurky a nakrájenou uvařenou mrkev. Vše zalijeme trochou oleje, posolíme, opeříme, mírně doladíme chuť octem a všechno dobře promícháme. Necháme odstát a podáváme studené. Vhodné ke všem smaženým masům, zejména bílým, hodí se i ke karbanátkům.

## Okurkový salát s tofu

### **K přípravě potřebujeme:**

*2 okurky, 100 g tofu, 1-2 lžice jablečného octa, 2 lžice olivového oleje, lžička hořčice, kopr, kari, sůl, pepř*

Okurky oloupeme a nakrájíme na kolečka. Rozmixujeme tofu, ocet, olej, hořčici a kari. Následně přidáme pepř a sůl. Výsledek přelijeme směsí z okurky. Nakonec lze přidat i tofu nakrájené na kostičky.

## Květákový salát

### **K přípravě potřebujeme:**

*1 menší květák, 1 sladkokyselou okurku, 1 cibuli, hrstku pažitky, ½ lžičky soli, šťávu z 'A citronu, 1 lžice majonézy nebo jogurtu*

Květák rozdělíme na růžičky a spaříme horkou vodou. Na struhadle s většími otvory nastrouháme květák, pak okurku. Cibuli nakrájíme na kostičky, vše promícháme, přidáme pažitku, sůl a citronovou šťávu. Ochutíme majonézou nebo jogurtem a promícháme. Podáváme s rohlíkem.

## Letní bramborový salát s okurkou a macerátem

### **K přípravě potřebujeme:**

*brambory vařené ve slupce, cibuli - nejlépe červenou, kyselou okurku, olivový olej, sůl, pepř, nálev z okurek*

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a ještě teplé je nakrájíme na silnější kolečka. Z láku z okurek (asi 1 dcl), olivového oleje, soli a pepře připravíme nálev. Červenou cibuli překrojíme napůl, nakrájíme na tenké půlměsíčky, okurky na kostičky - to vše i s nálevem vmícháme do teplých brambor a necháme vychladnout.

## Masový salát se zeleninou

### **K přípravě potřebujeme:**

*1/2 lžičky soli, 2 lžice octa, 1/4 lžičky pepře, 6 lžic oleje, česnek podle chuti, 2 vejce natvrdo, 100g ementálu, 100g vařeného masa, 100g vařené šunky, 100g salámu, 100g nakládaných okurek, 1 zelený paprikový lusk, 3 malá rajčata, 1 svazek ředkviček*

Příprava nálevu: sůl rozpustíme v octu a přidáme pepř, olej a česnek podle chuti.

Sýr, maso, salám a okurky nakrájíme na malé kostičky, dáme do nálevu a necháme 15 minut uležet.

Paprikový lusk zbavíme semen a nakrájíme na nudličky. Rajčata nakrájíme na kousky, oloupaná vejce a ředkvičky na plátky. Nakrájenou papriku a rajčata vmícháme do salátu. Servírujeme na listech hlávkového salátu. Ozdobíme plátky vajec a ředkviček, můžeme přidat i petržel. Vhodná příloha je čerstvý chléb s máslem, celozrnný chléb nebo bagetky.

## Sladkokyselý salát s okurkou

### **K přípravě potřebujeme:**

*400g šunkového salámu (krájeného), 3 velké kyselé okurky, cibuli, 2 lžíce bílého vinného octa, 2 lžičky kremžské hořčice, sůl, pepř, 6 lžic oleje, několik listů salátu, 8 ředkviček, petrželové lístky na ozdobu*

Šunkový salám nakrájíme na tenké nudličky. Na přibližně stejně velké nudličky nakrájíme i nakládané okurky. Obojí dáme do větší salátové mísy a promícháme. Připravíme si marinádu. Oloupeme cibuli a nakrájíme ji na drobné kostičky. Přelijeme je octem, ochutíme hořčicí, solí a pepřem. Nakonec přilijeme olej a marinádu vyšleháme. Přelijeme jí salát, lehce promícháme a uložíme na hodinu do chladničky. Opereme a osušíme lístky salátu. Obložíme jimi 4 dezertní talířky. Očistíme a na plátky nakrájíme ředkvičky. Na talířky rozdělíme vychlazený salát. Ozdobíme ho plátky ředkviček a petrželkou. K salátu podáváme například slané preclíky.

## POMAZÁNKY

### Sardelová pomazánka

#### **K přípravě potřebujeme:**

*200g točeného salámu, 100g másla, 1 cibuli, 2 sladkokyselé okurky, 2 lžíce sardelové pasty, 1 lžička hořčice*

Máslo utřeme se sardelovou pastou, hořčicí, vmícháme strouhanou cibuli, strouhaný točený salám, jemně nakrájené okurky. Mažeme na ovesnekované topinky.

### Rychlá pomazánka

#### **K přípravě potřebujeme:**

*200g šunkového salámu, 1 cibuli, 2 sladkokyselé okurky, 3-4 natvrdo vařená vejce, 100g tvrdého sýra, 1 malou majonézu*

Salám, cibuli, okurky a vejce umeleme na masovém mlýnku, sýr nastrouháme a vše promícháme s majonézou.

### Pomazánka na chlebičky

#### **K přípravě potřebujeme:**

*300g měkkého salámu, 3 tavené sýry, 5 vajec natvrdo, 3 kyselé okurky, 1 velkou cibuli, 1 majonézu, mletý pepř, sůl*

Sýry rozetřeme s majonézou, smícháme s nastrouhanými vejci, okurkami, nastrouhaným salámem a jemně nakrájenou cibulí. Podle chuti osolíme a opeříme.

## Nastavovaná pomazánka

### ***K přípravě potřebujeme:***

*100g salámu, 1 vařené vejce, 1 cibuli, 1 sladkokyselou okurku, 2 dl mléka, 2 lžice polohrubé mouky, 1 majonézu, hořčici, pepř, sůl*

Z mléka a mouky uvaříme kaši, osolíme, opepříme a vmícháme trochu hořčice. Ochladíme v hrnku se studenou vodou. Salám a vejce nakrájíme nadrobno, cibuli a okurek nastrouháme. Vmícháme do pomazánky, když je vychladlá, přidáme majonézu.

## Škvarková pomazánka

### ***K přípravě potřebujeme:***

*250g škvarků, 4 vařená vejce, 1 větší cibuli, 3-4 kyselé okurky, hořčici, mletý pepř, sůl*

Škvarky umeleme, cibuli, vejce, okurky drobně nakrájíme. Smícháme s hořčicí, osolíme a opepříme. Do této základní pomazánky můžeme přidávat prolisovaný česnek, nastrouhaný křen, kremžskou hořčici. Fantazii se meze nekladou.

## Pomazánka na chuťovky

### ***K přípravě potřebujeme:***

*3 vejce natvrdo uvařená a nadrobno nakrájená, 300g měkkého salámu nakrájeného na kostičky, 2 lžice plnotučné hořčice, 3 lžice kečupu, 2 lžice oleje, 2 sladkokyselé okurky nakrájené na kostičky, 1 cibuli, 1 malou majonézu, pálivou papriku nebo feferonky podle chuti, pepř, sůl*

Nakrájíme nadrobno vejce, přidáme salám a okurky nakrájené na kostičky a ostatní ingredience. Vše promícháme.

## Výborná pomazánka

### ***K přípravě potřebujeme:***

*250g měkkého salámu, 3 tavené sýry, 3 vařená vejce, 1 větší cibuli, 1/2 sklenice sterilovaných okurek nebo papriky, 250g tatarské omáčky*

Sýry dobře umícháme s tatarskou omáčkou na hladkou hmotu, přidáme drobně pokrájená vejce, salám, cibuli a okurky. Promícháme, můžeme zředit trochou nálevu z okurek. Dochutíme bílým pepřem.

## Drožd'ová pomazánka

### ***K přípravě potřebujeme:***

*200g droždí, 100g uzeniny, 1 cibuli, 4 vejce, kyselou okurku, 1 lžičku hořčice, worcester, sůl*

Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme nakrájenou uzeninu a rozdrobené droždí. Mícháme, až droždí začne vonět, zalijeme rozšlehanými vejci, ochutíme worcesterem, hořčicí, osolíme. Přidáme nakrájenou okurku a mícháme, až se vejce srazí. Do hotové pomazánky vmícháme nasekanou pažitku. Mažeme na chleba a posypeme strouhaným sýrem.

## Celerová pomazánka se sladkokyselou okurkou

### **K přípravě potřebujeme:**

*1 střední celer, 3 sladkokyselé okurky, 1 cibuli, 1 bílý jogurt, 2 vejce natvrdo, 1 lžička olivového oleje, citrónovou šťávu*

Očištěný celer jemně nastrouháme, přidáme usekaná vejce, drobně nakrájené okurky a cibuli. Spojíme jogurtem a olejem, dle chuti zakápneme citrónovou šťávou a osolíme. Směs promícháme a mažeme na plátky veku.

## Čertova pomazánka s okurkou

### **K přípravě potřebujeme:**

*velkého uzenáče nebo uzenou makreli, 50g majonézy, 2 natvrdo vařená vejce, sladkokyselou okurku, papriku sterilovanou v oleji, kousek cibule, hořčici, citrónovou šťávu, sůl*

Rybu pečlivě vykostíme, zbavíme kůže a maso spolu s vejci, cibulí a okapanou paprikou umeleme. Směs spojíme majonézou, přidáme na kostičky nakrájenou okurku, ochutíme hořčicí, citrónovou šťávou a solí. Necháme proležet.

## Mističková pomazánka

### **K přípravě potřebujeme:**

*1 miskou strouhaného salámu, 1 miskou nakrájených sterilovaných okurek, 1 miskou nakrájených vajec natvrdo, 1 miskou tatarské omáčky*

Vše společně promícháme, necháme v chladu chvíli uležet. Podáváme s pečivem.

## OSTATNÍ POKRMY Z OKUREK

### Okurkové chlebíčky

#### **K přípravě potřebujeme:**

*dlouhé úzké hadí okurky, krajíčky bílého čtverhranného chleba, máslo, hustou kyselou smetanu, listový salát, pažitku, sůl*

Do omyté okurky uděláme vidličkou po délce rýhy a nakrájíme na tenké plátky. Dáme do větší porcelánové mísy, zasypeme solí a zalijeme vodou. Po deseti minutách slijeme a osušíme na čisté utěrce, kterou přeložíme a z okurek vymačkáme vodu. Našleháme máslo, přidáme kyselou smetanu a potřeme krajíčky chleba. Zesponu přikryjeme vymačkanými plátky okurky, posekanou pažitkou. Přiložíme další krajíc máslem dolů a důkladně přitiskneme (pozor, abychom ale nerozmáčkli). Odkrojíme kůrky, a rozřízneme chleba na trojúhelníky. Servírujeme na talíři obloženém salátem.

### Vejsce s jemnou bylinkovou omáčkou

#### **K přípravě potřebujeme:**

*8 vajec, 1 kelímek smetanového jogurtu, 1/8l smetany, 125 g nízkotučného tvarohu, 2 lžičky hořčice, 1 cibuli, 1 svazek petržele, kopr a pažitky, 1 malou sladkokyselou okurku, špetku cukru, kopr, 4 malá rajčata*

Vejsce propíchneme, vložíme do vařící vody a vaříme 10 minut. Pak je ochladíme studenou vodou a pod vodou je také oloupeme, jde to snáze. Do tvarohu postupně vmícháme jogurt, smetanu a hořčici. Cibuli oloupeme a jemně nastrouháme. Bylinné přísady a kyselé okurky rovněž nastrouháme, přidáme do omáčky, dochutíme solí, pepřem a cukrem. Omáčku dáme do mističky a tu postavíme doprostřed podnosu. Vejce rozpůlíme a uspořádáme kolem. Přizdobíme snítkou kopru a rajčaty.

## Lahůdkové řezy s rostbeefem

### **K přípravě potřebujeme:**

4 krajíce černého chleba, 30 g másla, 2 lžičky ostré hořčice, 250 g rostbeefu nebo telecí pečeně, 4 malé sladkokyselé okurky, 50 g cibule, plněné olivy, 2 lžice strouhaného křenu, listy hlávkového salátu, zelenou petrželku, rajčata **Omáčka:**  
50 g majonézy, 50 g kečupu, sůl, pepř

Chleby namažeme máslem a potřeme hořčicí. Hotový nářez na ně volně položíme. Sladkokyselé okurky podélným řezem rozkrojíme do vějířku, cibuli nakrájíme na tenoučká kolečka. Ozdobíme jimi chleby. Přidat můžeme i plněné olivy nebo křen. Omáčku vymícháme z majonézy a kečupu, ochutíme solí a pepřem. Podáváme zvlášť v omáčnicku. Chléb servírujeme na dřevěném prkénku, vystlaném křehkými listy hlávkového salátu nebo čínského zelí.

## Berlínský „Statný Max“

### **K přípravě potřebujeme:**

4 velké krajíce chleba, 30 g másla, 200g šunky od kosti, 1 svazek pažitky, 4 malé nakládané okurky, 2 rajčata, 2 lžice margarínu, 4 vejce, sůl, pepř, zelenou petrželku

Krajíce chleba namažeme máslem a položíme na talíře nebo servírovací prkénka. Šunku nakrájíme na kostičky a rozdělíme na chleby. Pažitku rozkrájíme nadrobno, okurky na plátky nebo vějířky, rajčata krájíme na čtvrtky. Na pánvi zpěníme margarín, vejce do něj postupně rozklepneme a upečeme volská oka. Jsou dopečená, když je bílek pevný. Posolíme je a opeříme. Vejce položíme na šunku a chleby posypeme pažitkou. Ozdobíme rajčaty, okurkami a petrželkou.

## Plněná vejce

### **K přípravě potřebujeme:**

4 vejce uvařená natvrdo, 4 menší listy hlávkového salátu, 150g změkklého másla, 50 g kaviáru, špetku soli nebo 250 g gorgonzoly, 20 g změkklého másla, worcestrovou omáčku, sůl, pepř, 4 plněné olivy, trochu petrželky nebo 3 lžice rajského protlaku, 1 lžička zakysané smetany, 1 lžičku sójové omáčky, 8 hlaviček česneku, trochu kopru, sladkokyselou okurku

Vejce 10 minut vaříme, ihned ochladíme studenou vodou, oloupeme a podélně rozpůlíme. Žloutky prolisujeme, s dalšími přísadami utřeme v jemný krém a dochutíme. Kornoutem s trubičkou naplníme bílky. Vajíčka ozdobíme třeba okurkou a upravíme. Do vaječného důlku dáme trochu kaviáru, na něj nastříkáme krém z másla a žloutků. Zbylým kaviárem ozdobíme. Do krému z másla a žloutků vmícháme gorgonzolu a ochutíme worcesterem, solí a pepřem. Naplníme bílky a ozdobíme plátky oliv a petrželkou. Prolisované žloutky utřeme se smetanou, rajským protlakem a sójovou omáčkou. Opeříme a osolíme. Nastříkáme do bílků. Ozdobíme chřestem a snítkou kopru.

## Plněná vejce s okurkou

### **K přípravě potřebujeme:**

4 vařená vajíčka, 2 lžice majonézy, 1 červenou papriku, 1 malou cibuli, 1 sladkokyselou okurku, petrželku, sůl, hlávkový salát



Vejce rozkrojíme po délce, vyndáme žloutky a rozetřeme je s majonézou. Smícháme s drobně nakrájenou paprikou, cibulí, okurkou, petrželkou a solí. Lžičkou naplníme půlky bílků a podáváme s pečivem na listech salátu.

## Rajčata plněná sýrovým salátem

### ***K přípravě potřebujeme:***

*8 rajčat (po 150g), 150g ementálu (goudy), 1 sladkokyselou okurku, 2 jablka, 50g lehké majonézy, 1/2 lžičky hořčice, 150g smetanového jogurtu, špetku soli, 1/2 lžičky pepře, 1 lžičku citronové šťávy, špetku cukru, špetku bylinkové soli, špetku česnekového prášku*

Rajčata omyjeme a osušíme. Seřízeme vršek, dužninu se semínky vydlábneme. Dnem vzhůru je necháme okapat na mřížce. Sýr nakrájíme na nudličky, sladkokyselou okurku na kostičky. Jablka oloupeme, rozpůlíme, vykrojíme jádřince, dužninu nakrájíme na nudličky. Majonézu, hořčici a jogurt vymícháme, přidáme vydlabanou dužninu z rajčat. Osolíme, opeříme, dochutíme citronem a cukrem. Vmícháme sýr, okurku a jablka. Vnitřek rajčat posypeme bylinkovou solí a česnekovým práškem, naplníme salátem, přiklopíme víčkem. K plněným rajčatům nabídneme chléb s máslem. Jsou zdravou a osvěžující večeří nebo vítaným předkrmem. V tom případě postačí jedno rajče na osobu a také přísad připravíme jen polovinu.

## Okurková bowle

### ***K přípravě potřebujeme:***

*1 větší salátovou okurku, 2 kyselá jablka, 200g cukru, 3l bílého vína, 1 láhev sektu*

Do mísy dáme cukr a litr vína. Mícháme, dokud se cukr nerozpustí. Oloupanou okurku zbavenou semínek nakrájíme na tenké plátky, stejně tak jablko nakrájíme na plátky a vše přidáme do vína. V zakryté míse necháme v ledničce 20 až 30 minut nalezet. Poté vybereme plátky okurek a jablka, přilijeme zbývající víno a nakonec dolijeme studeným sektem.

# STERILIZACE OKUREK

## Úvod

*Než se sterilovaná okurka stane sterilovanou, je nutné udělat několik kroků. Než ji naložíme do vybraného nálevu je potřeba okurky máčet nejlépe 1 hod. ve vodě a pak v čisté vodě je kartáčkem oprat jednu po druhé.*

*Okurky do délky 15 cm necháme celé, přerostlé krájíme buď podélně, nebo příčně na kolečka, ale u koleček by měly mít pevný jádřinec. Pokud jsou žlutější, můžeme je oloupat a nastrouhat na sterilovaný salát.*

*Do sklenic dáme přísady (dle nálevu) a pak do nich vkládáme okurky. Pokud děláme STERILOVANÝ OKURKOVÝ SALÁT, dáme na dno lžičku oleje a okurky promícháme i s mletým pepřem.*

*Sterilujeme: 450 ml -15 min. - 85° C, 500 ml - 20 min. -85° C, 1l - 25 min. -85°C, 5l-35 min. -85°C*

## Kvašené okurky po celý rok

***K přípravě potřebujeme:***

*okurky, kopr, vodu, 50g cukru, 30g soli*

Sklenice 1-2l dobře vymyjeme. Okurky nakládačky, maximálně 7 cm dlouhé, očistíme kartáčkem a dobře opláchneme pod tekoucí vodou. Do sklenic na dno dáme kopr a pak do nich naskládáme okurky propíchané jehlou. Je účelné dát nahoru vzpěru a tím znemožnit plavání okurek. Nálev připravíme v tomto poměru: V1 litru čisté vody, raději převařené, rozpustíme cukr a sůl. Vlažný roztok nalijeme na okurky tak, aby mezi hladinou nálevu a okrajem sklenice zůstal prostor alespoň 1 cm. Pak sklenice uzavřeme a víčka dobře upevníme, raději dvěma péry křížem položenými. Při uložení v pokojové teplotě 20-22° C se obsah již druhý den zakalí a pak nastane bouřlivé kvašení, které trvá asi 2 týdny. Pak sklenice uložíme v chladné místnosti, kde bude pokračovat pozvolné kvašení ještě několik týdnů. Po otevření sklenice obsah brzy spotřebujeme, nebo je uložíme v chladničce.

## Okurky mléčně kvašené - sterilované

***K přípravě potřebujeme:***

*okurky, kopr, vinný nebo višňový list, křen, hořčičné semínko, celý pepř, nové koření*

Na tento způsob konzervování jsou vhodné okurky o velikosti 9-15 cm. Okurky opereme, očistíme a napícháme vidličkou. Potom je skládáme těsně do 5litrových sklenic. Jednotlivé vrstvy okurek prokládáme koprem, vinnými nebo višňovými listy a několika kolečky křenu. Pro lepší chuť přidáváme trochu hořčičného semínka, několik kuliček pepře a nového koření. Okurky upevníme, aby neplavaly, vzpěrou, např. bukovou pružinou a zaléváme teplým nálevem z 1l vody a 60 g soli. Sklenice povážeme a necháme kvasit v místnosti o teplotě 18-25° C. Kvašení trvá podle teploty 3-4 týdny. Během kvašení musíme okurky kontrolovat a solný nálev podle potřeby dolévat, tak aby byl stále několik cm nad okurkami. Z prokvašených okurek opatrně hadičkou stáhneme nálev tak, aby neobsahoval povrchový křís ani usazeniny ode dna, srovnáme do 1-2 litrových sklenic, zalijeme nálevem, sklenice uzavřeme a sterilujeme 20 min. - 85° C. Mléčně kvašené okurky jsou stravitelnější, než okurky zavařené jiným způsobem.

## Estragonové okurky

### **K přípravě potřebujeme:**

*okurky, 1-2 stonky čerstvého estragonu, celý pepř, malý úlomek celé skořice, 1-2 kolečka hřebíčku, 1-2 kolečka křenu*

Tyto okurky připravujeme stejným způsobem jako okurky sterilované klasické, jen na dno litrových sklenic dáme estragon, pepř, skořici, hřebíček a 1-2 křen.

## NAKLÁDÁNÍ OKUREK

### Okurky do 5l láhve

#### **K přípravě potřebujeme:**

*Deko, 40-50 tablet Sacharinu, okurky, cibuli, kopr, křen, mrkev*

Uvaříme Deko dle návodu a před odstavením do něj přidáme tablety Sacharinu, necháme vychladnout. Narovnáme okurky (cibuli, kopr, křen, mrkev atd. na dno) do 5l láhve a zalijeme vychladlým nálevem. Povážeme celofánem.

### Nakládané okurky

#### **K přípravě potřebujeme:**

*2 a 1/2 litru vody na 6-7 litrovek okurek, 1/2 litru 8% octa, 10-20 dkg cukru, 5-8 dkg soli, 20 celých pepřů, 10 hřebíčků, 2-6 bobkových listů, hořčičné semínko, okurky, 2 cibule, kopr, křen*

Nálev svaříme, studený nalijeme na okurky proložené koprem, křenem a cibulí. Sterilujeme 10 min. při 80°C.

### Sterilované okurky - nálev jako na znojemské

#### **K přípravě potřebujeme:**

*3,5 litru vody, 1 litr octa (8%), 1/2 kg cukru, 10 dkg soli, 4 bobkové listy, 10ks nového koření, 4 hřebíčky, okurky, cibuli, mrkev, kopr, hořčičné semínko*

Nálev 10 minut povaříme. Mezi okurky se dá do sklenic na plátky nakrájená cibule, mrkev, přidá se kopr a hořčičné semínko.

### Nálev na znojemské okurky

#### **K přípravě potřebujeme:**

*Na 5 litrů dáme 3 kg okurek a zalijeme vychlazeným nálevem:*

*1 a 1/4 18% octa, 1 a 1/4 l vody, 130g soli, 200g krystalového cukru, 50 koleček sacharinu, pepř, nové koření, bobkový list, kávová lžička salicylu nebo kyseliny benzoové, okurky, 1/4 kg cibule, 1/4 kg kořenové zeleniny (mrkev, petržel, celer), 100g křenu, 100g hořčičného semínka, 1 snítka kopru, 1 vinný list*

Okurky nejprve několikrát opereme, vykartáčujeme, přes noc necháme v čisté vodě, aby ji natáhly a každou okurku několikrát propíchneme vidličkou. Také dřívka na založení máčíme předem.

Do jedné láhve pak ještě dodáme 1/4 kg cibule, 1/4 kg kořenové zeleniny (mrkev, petržel, celer), 100 g křenu, 100 g hořčičného semínka, 1 snítku kopr, 1 vinný list. Láhev ovážeme celofánem a dáme do chladného sklepa (10-5° C).

## Rychle nakládané salátové okurky

### **K přípravě potřebujeme:**

*1 salátovou okurku, špetku pepře, kopr, ocet, sůl, kostku cukru, okurky*

Oloupané okurky podélně rozřízneme na čtvrtky, pak ještě napříč v polovině a dáme do mísy. Pak poprášíme pepřem a posypeme sekaným koprem. Svaříme trochu octa se solí, cukrem a horkou zálivku vlijeme na okurky. Necháme je 1 až 2 dny v klidu stát. Pro rychlou spotřebu.

## Okurky „Naháčky“

### **K přípravě potřebujeme:**

*1 kg okurek, vrchovatou lžící soli, cibuli, bobkový list, celý pepř, nové koření, hořčičné semínko, vodu, ocet, cukr*

Bývaly před léty velmi oblíbené. Jejich bílé řezy zdobily studené mísy, nebo se nakládaly jako kroužky a plnily saláty nebo jinými pikantními náplněmi. Upotřebily se na ně velké, přerostlé salátové okurky, i žluté, které se už k ničemu nehodí. Okurky nejprve ochutnáme, nejsou-li hořké, oloupeme, po délce rozpůlíme a měkký střed vybereme ostřejší lžící. Pak z nich nakrájíme na prst tlusté řezy, dáme do mísy a necháme do druhého dne uležet. Na 1 kg okurek bereme vrchovatou lžící soli. Necháme na cedníku okapat a srovnáme do připravených sklenic. Proložíme je oloupanou, nakrájenou cibulí, bobkovým listem, několika zrny pepře, nového koření a hořčičným semínkem. Místo pepře a nového koření můžeme dát křen a estragon. Zalijeme horkým pře-vařeným roztokem z poloviny vody a poloviny octa, který podle chuti přisladíme cukrem. Sklenice dobře povážeme a uložíme.

## Okurky „Naháčky“ modernější způsob

### **K přípravě potřebujeme:**

*okurky, sůl, cibuli, vodu, ocet, cukr, bobkový list, hořčičné semínko, celý pepř*

Nakrájené řezy trochu prosolíme a necháme stát asi 1/4 hodiny. Přidáme k nim oloupanou, na plátky nakrájenou cibuli a dáme do vroucí vody 2-3 minuty povařit. Scedíme, necháme okapat a srovnáme do sklenic. Zalijeme nálevem z 1 litru vody, 2 dl octa, 40 g soli a 50 g cukru, který povaříme s bobkovým listem, hořčičným semínkem a celým pepřem. Sklenice uzavřeme a sterilujeme od bodu varu 10 minut.

## Okurkové čatní

### **K přípravě potřebujeme:**

*4 okurky, 2 feferonky, 8 lžic octa, 2 lžičky práškového cukru, vodu, sůl, případně kousek citrónu*

Okurky nakrájíme na kousky, osolíme a asi 2 hodiny necháme odležet. Pak je spolu s celými feferonkami vložíme do sklenice a zalijeme lákem ze svařeného octa, cukru a vody. Podle chuti můžeme okurky proložit plátkem citrónu. Pikantní příloha zejména k masu.

## Různé nálevy na zaváření okurek

### ***K přípravě potřebujeme:***

*3/4 litru vody, 1/4 litru 8% octa, 25 ks sacharinů, 1/2 balíčku Deku*

### **K přípravě potřebujeme:**

*3,5 litru vody, 1 litr 8% octa, 50 ks sacharinů, 2 balíčky Deku*

### **K přípravě potřebujeme:**

*1 a 3/4 litru vody, 1/2 litru 8% octa, 22 sacharinů, 1 balíček Deku.*

