

Cuketové pečenáče

Ingredience

Nálev

- cuketa — 1 kg
- 150 g tvrdého sýra
- česnek — 1 stroužek
- cibule — 1
- voda — 1700 ml
- ocet — 500 ml
- strouhanka — 4 lžíce
- vejce — 2
- solamyl — 1 lžíce
- sůl, olej
- 1 sáček deka
- kopr

Postup

Cuketu oloupeme, nastroháme na nudličky a osolíme. Necháme chvíli odležet a pak z ní vymačkáme vodu. Přidáme nastrohaný sýr, vejce, strouhanku, prolisovaný česnek, solamyl, mouku a nadrobno nasekanou cibuli. Směs propracujeme a vytvarujeme kuličky. Osmahneme na rozpáleném oleji. Mezitím svaříme ocet s vodou, přidáme Deko a 2 minuty povaříme. Osmážené kuličky naskládáme do sklenice, přidáme kousky kopru, zalijeme lákem a necháme uzavřené týden uležet.