

Okurkové čatní

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- sůl 2 špetka
- červená cibule 1 ks
- salátová okurka 200 g
- hořčičná semínka 1 lžíce
- vinný ocet 2 lžíce
- třtinový cukr 1 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Červenou cibuli oloupeme a nakrájíme na proužky. Okurky očistíme a nakrouháme na tenké plátky.

Na hluboké pánvi rozpálíme 1 lžici oleje a a opražíme na něm hořčičná semínka. Přidáme cibuli a podusíme. Po 1 - 2 minutách vložíme do pánve i okurky. Přilijeme vinný ocet a čatní v závěru dochutíme solí a třtinovým cukrem. Nezapomeneme vmíchat oprané lístky koriandru (trochu si necháme na ozdobu).

Okurkové čatní podáváme k rybám na grilu jako chutnou zeleninovou přílohu.