**RECEPT SDM 2025**

**Zmes čau – čau z Cookových ostrovov**

**Nakrájať:** 1 cibuľu, cca 200 gr. paradajky, 2 ks červená paprika, 1 ks zelená paprika a ¼ väčšej hlávky kapusty, 1 - 2 čilli paprička. Túto zmes zasypať ¼ šálky soli, premiešať a nechať odležať cez noc.

Zmes preložíme do cedníka a dobre opláchnite pod tečúcou studenou vodou a potom nechajte dôkladne odkvapkať.

Presuňte zeleninu do veľkého hrnca. Pridajte ½ šálky vody, 1/3 šálky ocot, ½ šálky kryštálového cukru, ¼ lyžičky kurkumy . Ja som si osobitne v 2 dcl vody povarila a do zmesi precedila 5 ks nové korenie, za 1/2 lyžičku horčičných semienok, ak máte tak trochu aj zelerové semienka a za malú lyžičku tymián. Priveďte do varu a nechať vrieť 4 minúty. Zmes sa dá zasterilizovať, alebo uchovať v chladničke asi 1 mesiac.

**Ružový zemiakový šalát z Cookových ostrovov**

7 stredne veľkých uverených zemiakov v šupke očistiť a nakrájať

5 natvrdo uvarených vajec - nakrájať

1 šálka mrazenej zeleniny – mrkva, hrášok, kukurica...

400 gr. sterilizovaná cvikla

100gr, zmesi čau – čau

**Majonéza:**

1 celé vajce, 5 žĺtkov,

1l olej

1 lyžica horčice

Trochu octu alebo šťavy z citróna

Soľ

Pridajte celé vajce so žĺtkami do veľkej misy a šľahajte elektrickým šľahačom, kým nezhustnú a nebudú vyšľahané. Primiešame dijonskú horčicu, potom za stáleho šľahania pomaly prikvapkávame olej. Chce to čas a prax, takže sa neponáhľajte aby sa vajcia a olej nezrazili. Prišľahajte ocot alebo citrón a soľ, kým nebude podľa vašej chuti. Alebo použite kupovanú majonézu.

**Všetky vychladené ingrediencie spojiť a dochutiť .**