

Cikla salata | Cikla zimnica

Ciklu spremamo kuhanu kao **cikla salatu** ili je spremamo kao **cikla zimnicu** u staklenke pa pasteriziramo.



Ocat za ciklu salatu ili zimnicu

- 0,5 l običnog alkoholnog octa 5%
- 0,5 l svijetlog balsamiko octa 5%
- 200 g crvenog luka
- 30 g soli
- 70 g šećera

- 2,5 kg cikle

Ciklu za salatu ili zimnicu operite i samo prikratite lišće na cca. 1 cm od gomolja.

Korjen ostavite, u protivnom će nam cikla u kuhanju "iskrvariti" odnosno ispustiti sve sokove.



Ciklu kuhajte u dobro posoljenoj vodi (50 g soli/l vode). Pazite da su svi gomolji podjednake veličine. Tankom čačalicom piknite ciklu nakon 35-40 minuta i provjerite da li je možete probiti. Cikla je kuhana, za razliku od [krumpira](#), tada kada je možete probiti, ali ipak ne ispada sa čačalice. **Ciklu pri kuhanju** pikajte što rijede.



Kuhanu ciklu odmah stavite u hladnu vodu. Time zaustavljate proces kuhanja i **cikla će se lakše guliti**.

Ako radite [ciklu kao zimnicu](#) (i ne samo **zimnicu**, nego se ne isplati kuhati ciklu samo za jedan obrok) pripremite **ocat za ciklu** tako da nasječeni, očišćeni i na deblje kolutove narezani luk, zajedno sa običnim i balsamiko octom, te soli i šećerom prokuhajte 20-tak minuta. Dobiveni ocat ostavite da se ohladi, dok u njega možete staviti prst, pa ga procijedite. Ovakav ocat je dobar i za druge salate, pa neće biti problem ako ga napravite previše.

Ohladenu ciklu naribajte ili narežite po želji na ploškice ili kockice. Ja je režem na ploške debljine 3-4 mm. Stavite je do ruba u oprane staklenke tako da bude što manje zraka između, te pritisnite pritiskačima. Zalijte mlakim

octom za ciklu do ruba staklenke. Pričekajte sat vremena da se ocat slegne te dolijte do vrha ako ga fali. Staklenke zatvorite pa ih [pasterizirajte](#) 15-20 minuta.

Radite li **ciklu salatu** za odmah, možete je začiniti istim octom i sa malo ulja ili po želji. Svakako **ciklu prije konzumacije dobro ohladite**, najbolje je pripremite i začinite dan ranije.

[Savijet] Postoje i varijacije na temu **cikle za zimnicu ili salatu**. *Cikla se slaže dobro sa lukom ili hrenom*. Svakako probajte kombinaciju tako da u flašice (ili u **salatu od cikle**) između redova stavite kolute luka, ili umjesto luka na 1 flašicu od 700 ml dodati 1 MŽ ribanog hrena. **[Savijet]**



WWW.