

Sterilovaný salát z okurek

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- voda 850 ml
- ocet 150 ml
- sůl 40 g
- cukr krupice 200 g
- **podle potřeby**
- salátové okurky 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Salátové okurky omyjeme. Mají-li tuhou slupku, tak je oškrábeme a nakrájíme na kostky, které dáváme přímo do sklenic.

Uvaříme si nálev z vody, octa, soli a cukru, kterým nakrájené okurky zalijeme. Sklenice uzavřeme a dáme sterilovat asi na 10 minut při 85 - 90°C.

Sterilovaný salát z okurek konzumujeme po 2 - 3 měsících.