

Sterilovaný houbový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Houby 2 kg
- Cibule 1 kg
- Paprika 1 kg
- Hlávkové zelí 1 kg
- Ocet 4 dl
- Cukr 250 g
- Voda 3 l
- Nové koření 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Připravíme si lák. Všechny suroviny na lák dáme do hrnce přivedeme k varu a vaříme asi 15 minut. Necháme vychladnout.

Houby a zeleninu očistíme a nakrájíme. Promícháme a 2 hodiny necháme uležet.

Poté směs naplníme do sklenic a zalijeme vychladlým lákem, zavíčkujeme a dáme do hrnce, kde zavařujeme 20 minut při 90 °C.

Sterilovaný houbový salát necháme vychladnout a skladujeme v chladu a temnu.

Houbový salát přidáváme do pokrmů a podáváme také samotný podle potřeby.