

Pikantní čalamáda

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Bobkový list 1 ks
- Cibule 200 g
- Bílé zelí 1 ks
- Červená cibule 1 ks
- Cukr krupice 35 g
- Sumělé sladidlo 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Rajče 1 ks
- Červená, žlutá paprika 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Zeleninu pečlivě omyjeme a očistíme. Z paprik odstraníme semeníky se semínky a pokrájíme je na proužky. Rajčata nakrájíme na plátky. Oloupanou cibuli na kolečka, zelí bez košťálu na nudličky.

Nálev si připravíme svařením 1/2 litru vody s octem, solí a cukrem, přidáme umělé sladidlo, veškeré koření, promícháme a krátce povaříme. Přelijeme přes cedník.

Ve velké míse dobře promícháme zeleninu, naplníme do čistých sklenic a zalijeme horkým nálevem.

Sklenice uzavřeme víčky a při teplotě 85°C sterilujeme 30 minut. Pak je vyjmeme, necháme vychladnout a uskladníme na tmavém, chladném místě.